452 mb

Daisenberger

<36628361880012 S

<36628361880012

Bayer. Staatsbibliothek

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS.

Unentbehrliches
Haus- und Kunstbuch.

Enthaltend:
leichtfaßliche Anleitung zum Seifensieden, Lichtergießen und Ziehen, Essigbrauen, Einmachen und Einsieden verschiedener Früchte, zum Stärkemachen, Fleischräuchern, Holzersparen, Bleichen, Färben, Bierbrauen, Weinverbessern, und zu mehr als 170 andern nützlichen Kunststücken, um sich in fast allen häuslichen Vorfallenheiten selbst rathen und helfen zu können.

Als
ein nothwendiger Anhang
zu dem Kochbuche,

von

M. K. Daisenberger, geborne Siegel.

Zwölfte neuerdings verbesserte und vermehrte Auflage.

München, Paßau und Regensburg,
bei J. M. Daisenberger, Buchhändler.
1828.

Oec. 452

Unentbehrliches

Haus- und Kunstbuch.

Enthaltend:

leichtfaßliche Anleitung zum Seifensieden, Lichtergießen und Ziehen, Essigbrauen, Einmachen und Einsieden verschiedener Früchte, zum Stärkemachen, Fleischräuchern, Holzersparen, Bleichen, Färben, Bierbrauen, Weinverbessern, Mittel gegen Ameisen, Husten, Hautausschläge, Fallsucht, den Fingerwurm, gegen Frostbeulen, Hausratzen, Kopfwehe, ansteckende Krankheiten, Schwaben, Verbrennen, Wanzen, Wassersucht, faules Zahnfleisch, und zu mehr als 170 andern nützlichen Kunststücken, um sich in fast allen häuslichen Vorfallenheiten selbst rathen und helfen zu können.

Aus dem

Siegel'- nun Daisenberger'schen Kochbuche

besonders abgedruckt.

Zwölfte neuerdings verbesserte und vermehrte Auflage.

München, Paßau und Regensburg,
bei J. M. Daisenberger, Buchhändler.
1828.

Nro 1.

Gute Seife in der Haushaltung selbst zu verfertigen.

Seife besteht aus ausgepreßten Oelen, Fett oder Lauge, welche durchs Kochen mit einander verbunden werden. Als Lauge bedient man sich der sogenannten Potasche oder einer guten Holzasche, und wählet von beiden diejenige, womit man am wohlfeilsten die Seife verfertigen kann. In unseren Gegenden, wo viel Holz gebrannt wird, wird blos Holzasche zur Seife genommen, dagegen man in Ländern, wo Steinkohlen und andere Materialien zur Feuerung genommen werden müssen, genöthiget ist, sich der Potasche zu bedienen. Von Potasche gesottene Seife ist zwar theurer, aber dagegen auch weit weißer, reiner und besser.

Ehe man das Sieden der Seife anfangen kann, muß man alle dazu nöthigen Geräthschaften bei der Hand haben. Diese sind: ein großes Laugenfaß die darein gehörige Unterlage nebst dem dazu gehörigen Boden, etwas Stroh, ein Paar Schaufeln, verschiedene Gefäße zur Aufbewahrung der Lauge, ein großer Kessel und ein langes hölzernes Rührscheid. Die Größe des Laugenfasses hängt von der Menge der Asche ab, die zum Seifensieden genommen werden soll. Es ist aber nicht nothwendig, daß man, wenn man nur Seife sieden will, hiezu ein eigenes Faß nehme; dieß ist nur in großen Haushaltungen nöthig, in kleineren kann man

sich auch anderer hölzerner Gefäße bedienen, nur müssen sie ebenfalls mit einem Zapfen, einer Unterlage und einem Boden versehen seyn, und dann verrichten sie die erforderlichen Dienste eben so gut, wie die eigentlichen Laugenfässer selbst.

Es geben nicht alle Holzarten zu diesem Gebrauche gleich gute Asche; die von hartem, vorzüglich die von Weißbuchenholz, ist dazu am beßten. Indeß kann doch jede dazu gebraucht werden, nur muß man von der Asche, welche von Tannen und ähnlichen weichem Holze gebrannt worden, mehr nehmen, als vom hartem Holze.

Man setzt zuerst das Laugenfaß, in dessen Boden ein Loch gebohrt seyn muß, auf Böcke so hoch, daß ein anderes Gefäß, in welches die Lauge ablaufen soll, füglich darunter gesetzt werden kann. In das Faß selbst aber legt man ein handbreit hohes Kreuz oder eben so hohe Querhölzer, und hierauf Stroh und einen andern mit vielen Löchern versehenen Boden, der in den innern Umfang des Fasses genau passen muß, damit die Asche nicht durchfallen kann.

Da dieses aber wegen den in diesem Boden befindlichen Löchern dennoch geschehen würde: so belegt man diesen Boden 2 Finger hoch mit Stroh, damit man sicher ist, daß keine Asche mit durchlaufe, und die Lauge trübe machen kann. Uebrigens mag das Laugenfaß größer oder kleiner seyn, so ist doch das Verfahren bei der Bereitung der Seife, wie auch das Verhältniß der übrigen dazu erforderlichen Sachen immer das nämliche, nur daß man bei einem kleinen Fasse weniger, bei einem großen Fasse aber mehr Seife auf ein Mal machen kann. Hat man nur ein Faß von dieser Größe und hinlänglich gute Asche: so reinigt man einen mit

Steinplatten belegten oder gedielten Platz, der aber groß genug seyn muß, um die Asche und den Kalk gut untereinander mischen zu können. Auf diesen Platz schüttet man eine beliebige Menge Asche, die man vorher, um sie von allem Unrath zu reinigen, fein durchgesiebt hat, besprengt sie mit Wasser mittels einer Gießkanne, bis sie so feucht wird, daß man beinahe Ballen davon machen kann. Nun schaufelt man sie auf einen runden spitzigen Haufen, nimmt von demselben die obere Spitze beinahe ganz bis zur Hälfte ab und bei Seite. In den zurückgebliebenen Haufen macht man eine Vertiefung, in die man einen guten Theil gut gebrannten ungelöschten Kalk schüttet, den man vorher in Stücke geschlagen hat. Nun wird die von dem Haufen genommene und bei Seite gelegte Asche wieder darauf geschüttet, der Kalk gut damit bedeckt, und mit einer Schaufel gelinde fest geschlagen. Hierauf macht man mit einem Stocke einige Löcher in die Asche, bis auf den Kalk. In diese Löcher gießt man nach und nach so viel Wasser, bis der Kalk sich abgelöscht, und zu Pulver verfallen ist. Sobald das Wasser hinein gegossen ist, muß das Loch zugedrückt werden, und wenn durch das Löschen des Kalkes in dem Haufen Ritzen entstehen, durch welche der Kalkdampf dringt; so müssen sie sogleich wieder zugedrückt werden. Um nun zu erfahren: ob der Kalk sich genug gelöscht hat, nimmt man ein dünnes Stöckchen und durchsticht damit die Asche und den Kalk; findet man nirgends Widerstand, und bemerkt keine harten Stücke: so bedarf es keines Wassergießens mehr; fühlt man aber, daß noch ungelöschte Stücke vorhanden sind: so macht man an den Orten, wo man sie bemerkt, von Neuem einige Löcher in die Asche, gießt Wasser

hinein, und drückt sie wieder zu. Dies wiederholt man so lange, bis man findet, daß der Kalk in den Haufen durchgängig zerfallen ist. Dann schaufelt man den ganzen Haufen so lange durcheinander, bis Kalk und Asche wohl mit einander vermischt sind. Wenn dieses geschehen ist, wird die Mischung in das bereits zurecht gestellte Laugenfaß gethan, und während dem Hineinschütten mit einem hölzernen Stößl derb eingestampft. Endlich wird der Zapfen fest gemacht, unter das Zapfenloch ein Gefäß gestellt, und auf die Asche so viel Wasser gegossen, bis man siehet, daß sie nach langem Warten nicht mehr anziehet, das Wasser hingegen über der Asche stehen bleibt. Nun läßt man alles die Nacht über ruhig stehen, und zapft den folgenden Morgen die sich gesammelte Lauge in ein Gefäß rein ab, und bezeichnet die erhaltene Lauge mit Nro 1. Auf die Asche im Laugenfaße gießt man nun von Neuem wieder so viel Wasser, bis es nicht mehr einziehen will, läßt alles wieder 8 bis 9 Stunden stehen, zapft dann die Lauge wieder in ein anderes Gefäß, und bezeichnet es mit Nro 2. Das Aufgießen des Wassers kann noch zwei bis drei Male wiederholt werden, nur muß man die jedes Mal erhaltene Lauge besonders aufheben und bezeichnen *). Wenn man nun auf vorgeschriebene Art die Lauge bereitet, jeden Aufguß besonders gesetzt, und zur Vermeidung des Irrthums mit Zahlen die Gefäße bezeichnet hat, so kann man mit dem Sieden den An=

*) Ich selbst mische diese Lauge untereinander, und versiede sie auf Einmal, da die vorräthigen Gefässe dazu groß genug sind. Erspare zwar an Zeit, erhalt aber nicht so viel Seife.

fang machen. Vorher aber muß man sehen, daß der Kessel, in dem man sieden will, die gehörige Größe habe, damit die Seife, wenn sie während dem Sieden in die Höhe steigt, nicht überlaufe. Der Kessel muß daher wenigstens nochmal so viel Raum halten, als man auf einmal Lauge zum Sieden hineinschüttet. Ist man nun mit einem solchen Kessel versehen, so mißt man die Lauge, welche mit Nro 1. bezeichnet ist in den Kessel, wirft zu jedem 3 Maß Lauge, die man hineingegossen hat, 2 Pfund Unschlitt, und schüttet, wenn die Lauge zu stark wäre, noch einiges Wasser, oder welches noch besser ist, statt dessen von der letztern schwachen Lauge hinzu, weil die Seife zum Kochen ohnedieß sehr wenig Feuchtigkeit haben würde. Es gehört nur ein wenig Ueberlegung und Erfahrung dazu, um zu wissen wie viel man zugießen müsse. Wenn auch mehr zugegossen würde, würde man die Masse nur ein wenig länger kochen lassen, oder zur Scheidung derselben zuletzt noch ein paar Händevoll Salz hineinwerfen dürfen. Wenn nun Lauge und Unschlitt in den Kessel sind, so zündet man das Feuer an. Während dem Kochen muß beständig jemand dabei stehen, und die Masse mit einem hölzernen Rührscheid umrühren, um das Anbrennen und das Ueberlaufen zu verhüten. Das Feuer muß gehörig unterhalten und zur Ersetzung der Feuchtigkeit von der letzten schwachen Lauge zuweilen nachgegossen werden. Wenn man dabei mit gehöriger Sorgfalt verfährt: so wird die Seife in einigen Stunden fertig seyn. Man erkennt diesen Zeitpunkt sehr leicht: 1) wenn man das Rührscheid aus der Seife herausnimmt, es ablaufen läßt und versucht, ob die abgelaufene und bereits ein wenig erkaltende Masse

noch anklebt, wenn man die Hand an die abgelaufenen Fäden hält; 2) wenn die von dem Rührscheide ablaufende Masse sich in lange Fäden zieht; 3) wenn die Masse, nachdem man ein wenig davon in die Hand genommen und einige Tropfen Wasser dazu gegossen, indem man sie mit der flachen Hand reibt, sich in lange Fäden zieht; 4) wenn man etwas von der Masse nimmt und versucht, ob sie sich im Regen- oder Flußwasser gut auflöset, ohne daß sich die Fettigkeit scheidet, und ob sie aus einem leinenen oder andern Läppchen den Schmutz gut herausnimmt; 5) wenn sie sich in den allerstärksten Brantwein ohne Bodensatz auflöset; 6) wenn, nachdem ein Löffelvoll von der Masse herausgenommen, auf ein Teller geschüttet und etwas Salz darunter gemischt worden, die Feuchtigkeit sich sogleich davon absammelt und die Seife gerinnt; 7) wenn während dem Kochen große Blasen entstehen, die schwer zerplatzen, wenn sie mit Wasser gut schäumet, und wenn sie nicht mehr nach Lauge schmeckt. Hiebei ist zu bemerken, daß, wenn man bei der vierten Probe mit Wasser finden sollte, daß sich bei dem Auflösen einige Fettigkeit scheidet: so ist dieses ein Zeichen, daß man zu viel Unschlitt genommen hat. In diesem Falle gießt man nach Befinden, ob sich viel oder wenig scheidet, noch etwas Lauge nach, und kocht es noch ungefähr eine halbe Stunde länger. Zeigt es sich aber bei dem fünften Versuch bei dem Branntwein, daß sich nicht alles auflöset, sondern noch Pulver oder Salz zu Boden fällt: so beweiset dieses, daß zu viel Lauge genommen worden ist. Man wirft daher noch so viel Unschlitt hinein, als man für nöthig erachtet. Nach einem halbstündigen Kochen und wiederholten angeführten Proben wird

man gleich sehen, ob es genug gewesen ist. Diese Proben werden zwar manchem weitläufig und schwer scheinen; allein eine geringe Mühe und Aufmerksamkeit bei dem ersten Kochen wird die Sache erleichtern, und einige der angeführten Proben schon entbehrlich machen, daß man nach der 1ten, 3ten, 5ten und 6ten gleich erkennen wird, nicht allein ob die Seife fertig sey, sondern auch, ob ihr eins oder das andere, entweder an Unschlitt oder an Lauge noch fehle.

Zeigen die angestellten Proben, daß in der Masse alles das gehörige Verhältniß hat, und die Seife fertig ist: so muß noch die dabei befindliche überflüßige Lauge und Feuchtigkeit davon geschieden werden. Hiezu, so wie auch um eine feste Seife zu bekommen, ist das beste Mittel ein gehöriger Zusatz von Salz. Denn da das Salzwasser die Seife nicht auflöset, so scheidet sich das überflüßige Wasser sogleich von der Seife, sobald sich das in die Masse geschüttete Salz auflöset. Damit man aber nicht zu wenig und nicht zu viel Salz nimmt: so wird es nur nach und nach Handvollweise hinzugethan, und das Rührscheid öfters herausgezogen, da man denn an der herunterlaufenden Masse gleich sehen wird, ob die abgeschiedene Seife und Lauge jedes besonders, oder gleichsam wie marmorirt oder gleichförmig herunter fließt. Im ersten Falle ist Salz genug hinzu gekommen, im letztern aber muß noch mehr hineingeworfen werden, bis sich die erste Anzeige einfindet. Auch untersucht man es dadurch, daß man mit einem großen hölzernen Löffel aus dem Kessel von unten herauf etwas herausnimmt, und auf einen tiefen Teller gießt und erkalten läßt; es zeigt sich dann gleich, ob es Salz genug ist, und ob die Seife wohl gerathen. Wenn alles so weit fertig ist,

so läßt man die Seife mit dem Salze noch einige Male aufkochen. Unterdessen hält man ein Waschfaß bereit, welches die gehörige Weite hat, daß die Seife weder in zu dünnen noch zu dichten Theilen gerinnt, belegt es inwendig mit einem angefeuchten groben leinenen Tuche, füllt die Seife aus dem Kessel in das Faß, läßt alles ruhig erkalten und bis auf den andern Tag stehen. Sind bei dem ganzen Verfahren alle gegebenen Regeln genau befolgt worden, so muß man für jedes Pfund Unschlitt, daß man dazu genommen hat, 2 Pfund Seife erhalten. Ist man auf diese Art mit dem Versieden der ersten Lauge fertig: so nimmt man die zweite: mischt sie in die des Kessels und wirft zu jedem 2 Maß Lauge 1 Pfund Unschlitt, weil diese Lauge etwas schwächer ist, fängt das Kochen von Neuem an, und bedient sich während desselben, eben so wie bei der ersten, der letzten ganz schwachen Lauge zum Nachgiessen. Glaubt man, daß alles genug gekocht habe, und die Seife fertig sey: so werden die schon oben angegebenen Proben angestellt, und wenn alles gut gerathen ist: so schüttet man mit der nämlichen Vorsicht Salz hinein. Geht anders kein Fehler dabei vor, so muß man eben so viel Seife erhalten, als von der ersten Lauge. Mit der 3ten und 4ten Lauge verfährt man ebenso, und darf nicht befürchten, von jedem Pfund Unschlitt weniger Seife zu bekommen, als das erste Mal. Nur muß man, da die 3te Lauge schwächer als die 2te, und die 4te wieder schwächer als die 3te ist, von der 3ten Lauge 2 1/2 und von der 4ten 3 1/2 Maß auf jedes Pfund Unschlitt nehmen. Alles unreine Fett und alle gesammelten Knochen sind ebenfalls hiezu zu gebrauchen, und liefern, wenn sie gehörig behandelt werden, eine recht gute und schöne Seife. Wie

viel man von solchem unreinen Fett und Knochen auf eine Maß Lauge zu nehmen habe, läßt sich nicht bestimmen, weil es in Rücksicht der Unreinigkeiten bald besser, bald schlechter ist. Hat man überflüßige Lauge so nimmt man sie zu diesen Fett und Knochen, und verfährt damit nach obigen Regeln. Wäre aber keine Lauge mehr vorhanden: so gebraucht man dazu die Unterlauge, die man bei dem Seifekochen übrig behalten hat, kocht mit dieser zuerst die Knochen recht gut aus, welches mit guter Lauge eben auch geschehen müßte, nimmt alsdann die Knochen heraus, und thut dagegen das alte gesammelte Fett hinein. Ist wegen Mangel der Knochen und des Fettes die Lauge nicht hinlänglich, die Seife damit fertig zu sieden: so thut man die ganze Masse in ein Gefäß, verwahrt es mit einem Deckel und hebt es auf, bis man wieder Seife kocht, da man alsdann etwas gute Lauge zusetzt, oder die wieder erhaltene dazu anwendet, und es vom Neuem kocht, die von solchem gesammelten unreinen Fett und Knochen verfertigte Seife giebt der von reinem Unschlitt an Güte wenig nach.

Unsere gemeine Hausseife hat aber noch lange Zeit einen vielen Personen sehr unangenehmen Geruch, den man beim Sieden derselben nicht leicht ohne fremden Zusatz wegbringen kann. Weil dieses aber die Seife vertheuert und sie in Absicht des Nutzens nicht verbessert, so läßt man sie lieber, wie sie ist. Soll sie aber zum Waschen des Körpers oder zum Barbiren gebraucht werden: so ist doch angenehm, wenn die Seife entweder von diesem widrigen Geruche befreyt, oder noch mit andern wohlriechenden Sachen vermischt ist. Ich will also noch die Bereitungsart einer solchen Seife beifügen, nämlich

2. Eine wohlriechende Seife zu machen.

Wenn man keine flüßige Seife hat: so schabt man ein halb Pfund feste klein, und läßt sie in reinem Wasser oder auch in Rosenwasser zwei Tage hindurch weichen, gießt das Wasser behutsam ab, zerstößt 3 Loth abgezogene süsse und 1 Loth abgezogene bittere Mandeln mit 16 Loth Milch und 16 Loth Rosenwasser, oder statt dessen Lavendel- oder ein anders wohlriechendes Wasser, ganz klein, mischt dieses alles nebst 1/2 Loth Weinsteinsalz zusammen in einen Topf, und setzt es über ein ganz gelindes Kohlenfeuer, rührt es fleißig um, damit die Seife sich nicht ansetze und nicht anbrenne, so lange, bis ein guter Theil der Feuchtigkeit abgeraucht ist, und die Seife in die Höhe steigt. Hierauf gießt man die Seife in Formen oder in andere Kästchen, deren Boden und Seiten mit einem feuchten leinenen Tuche belegt seyn müssen, damit die Seife sich nicht ansetzt. Nach dem Erkalten wird sie herausgenommen, das leinene Tuch abgezogen, und die Seife in beliebige Stücke zerschnitten.

3. Lichter zu ziehen.

So vortheilhaft es ist, sich den nöthigen Vorrath von Seife selbst zu sieden, eben so nützlich ist es auch, wenn man sich seine Lichter selbst ziehen oder gießen kann. Hiezu bedarf es schon weniger Umstände, auch weniger Kunst, als zu jenem Geschäfte erfordert ward; und es ist also leicht einen Versuch damit zu machen, um sich von den Vortheilen desselben zu überzeugen.

Bei dem Lichtziehen sind die Dochte und der Talg die vornehmsten Stücke, welche man nöthig hat. Der Docht kann entweder von baumwollenem oder flächsernem Garne gemacht werden. Von flächsenem Garne

brennen die Lichter länger, von baumwollenem aber heller. Von dem Dochte hängt die Güte der Lichter mit ab. Die Faden dazu, sie mögen baumwollene oder leinene seyn, müssen alle eben nicht zu locker, auch nicht zu fest gesponnen, und ohne alle Knoten, fremde Körper und Unreinigkeiten seyn; und müssen, wenn sie in Dochte zusammengelegt, mit der Dicke des Lichtes im Verhältniß stehen. Je nachdem die Lichter dicker oder dünner werden sollen: so werden auch 6, 8, 10 bis 12 Fäden zusammengenommen. Des Nutzens halber bestreicht man die Dochte gern mit Wachs und Talg; taucht sie auch wohl, damit sie besser brennen in Spiritus, worin Kamphor aufgelöset ist, und läßt sie wieder trocknen. Durch das Bestreichen der Dochte mit Wachs oder Talg verhindert man, daß die Lichter nicht so sehr fackeln oder ablaufen; und durch das Eintauchen in Spiritus bringt man zuwege, daß sie heller brennen.

Was das zum Lichter ziehen erforderliche Talg anbelangt: so ist das Rindertalg (Unschlitt) allein zu schmierig, das Hammeltalg aber zu hart und bröcklich. Schmelzt man aber beide in gleichen Theilen zusammen: so wird eines des andern Fehler verbessern. Allein es scheinet doch besser zu seyn, zu gezogenen Lichtern etwas mehr Rindertalg, und zu gegossenen etwas mehr Hammeltalg zu nehmen.

Man hüte sich aber vor altem stinkenden Talg; ingleichen nehme man keines von krepirten, oder von mit Brey oder zu warmen Futter gemästetem Vieh, da es zu Lichtern nichts taugt. Nierentalg ist dazu das beste. Damit man nun hierinn nicht betrogen werde; so ist es am rathsamsten, man kauft vom Schlächter vorher Talg, und schmelzt es selbst über ganz gelindem Feuer.

Beim Schmelzen, (wenn das Talg zu nichts andern bestimmt ist,) kann man ausser etwas Wasser, das Anbrennen zu verhindern, auch ein wenig Allaun und Salz mit hinein werfen, dadurch wird das Talg reiner und weisser werden. Wer auf diese Weisse nicht achtet, kann Harz (Pech) darunter mischen.

Viele suchen das Talg durch Zusatz zu verbessern oder härter zu machen, daß die Lichter länger brennen sollen; so werden z. B. Salpeter, Urin, Salmiak, Salz, Marienglas, Gyps, Alabaster, Kalk, Leim und dergleichen Dinge mehr dazu angewandt. Allein dergleichen Sachen kosten mehr als sie Vortheil stiften, und durch Manches wird den Lichtern mehr geschadet, als genützt.

Hat man nun Talg und Dochte in Bereitschaft; so wird zum Ziehen und Gießen der Lichter selbst geschritten. Macht man gezogene Lichter: so werden dazu einige runde, schmale, tiefe oben weit und unten engere, gewöhnlich hölzerne, kupferne oder gläserne Geschirre, das zerlassene Talg darin einzufüllen, und warm zu erhalten, erfordert. An deren statt hat man auch schmale tief ausgehauene Tröge von Eichen und andern Holze zu eben diesem Bedarf, oder, wenn man alle dergleichen Geschirre nicht hat, so kann man sich auch mit einem tiefen irrdenen oder kupfernen Topf behelfen.

Wenn man nur ein oder das andere Gefäß dazu bestimmt hat, so gießt man etwas Wasser hinein; es muß dieses aber nicht allein siedendes seyn, sondern man muß auch durch untergesetzte Kohlen dafür sorgen, daß das auf das Wasser gegossene fließende Talg nicht wieder stocke.

Die zubereiteten Dochte, die oben eine Schleife

haben, werden durch dieselbe an Stäbchen angereihet, und zwar so, daß ein jeder zwei Finger breit von dem andern abhängt, damit sie beim Eintauchen nicht zusammenkleben. Nebstdem macht man vermittelst zweier Latten, Tische oder auf eine andere Art ein Gerüste, woran man die eingetauchten Lichter an ihren Stäben hängen kann. Dann werden die Stäbe mit den Dochten (in jeder Hand einen genommen, und die Dochte bis an die Stäbe in das fließende Talg hinein gelassen, und in gleichem Zuge wieder herausgezogen, ein wenig über den Talg zum Abtropfen gehalten, dann noch einmal eingetaucht, und auf das Gerüste gehangen. Wenn man mit allen Stäben herum ist: so fängt man mit dem ersten wieder an, und wiederholt diese Arbeit so lange, bis die Lichter die gehörige Dicke erhalten haben. Dabei muß man dahin sehen, daß es nicht an Talg fehlt, weßwegen immer von Zeit zu Zeit zerlassenes Unschlitt nachgetragen werden muß, indem sonst die Lichter zuletzt das Wasser berühren, wovon beim Brennen ein Knistern und Spritzen entsteht.

Die Lichter bekommen bei dem Ziehen alle unten von dem abtriefenden und gerinnenden Talg eine Spitze. Ehe sie also noch ganz fertig werden, schneide man die Spitze mit einem scharfen Messer über einer Schüssel oder Molde ab, dann werden sie noch einmal gezogen, oder in das Talg eingetaucht, damit sie am untern Ende ihre Rundung bekommen u. s. w. Wenn man kein anderes als ein rundes Gefäß hat, das geschmolzene Talg warm zu halten: so würden die Stäbe unbequem seyn; man kann alsdann die Dochte an einen Reif, der etwas kleiner als der innere Umfang des Kessels oder Topfs ist, hängen, besser aber man nimmt ein rundes Brett,

bohret darein viele Löcher, jedes aber zwei Finger breit von dem andern. Durch diese Löcher werden die Dochte mit ihren Schleifen gezogen, und vermittelst kleiner durchgestochener Stäbchen befestigt. Die Bretter oder jene Reifen aufzuhängen ist es sehr bequem, wenn sie zwei Handhaben oder Ohren haben. Wenn die Lichter fertig sind, werden sie in einem mit Stroh auf dem Boden versehenen Kasten verwahret, worin sie sich länger halten, als wenn sie hängen.

4. Lichter zu gießen.

Zu den gegossenen Lichtern hat man blecherne, gläserne und zinnerne Formen. Die ersten sind beim Gießen die bequemsten, weil mehr als eine Form zusammenhängen, sie sind aber nicht so proportionirt. Die zinnernen sind besser, weil sie eben sind, und alle Lichter gleich werden. Die gläsernen würden die beßten seyn, wenn sie nicht so unbequem zum Gießen wären. Man hat auch hölzerne, die müssen aber sehr reinlich gehalten, und vor dem Gebrauche mit Baumöl ausgestrichen werden. Sie haben oben einen Rand nebst einem Häckchen, welches, wenn es herumgedrehet wird, bis in die Mitte reicht, und unten mit einem kleinem Loche versehen ist. Wenn der Docht durch solche Form mitten durchgezogen, und oben an den Häckchen, unten aber in dem kleinen Loche befestiget ist: so werden sie so zubereitet, in die Löcher eines runden Tisches oder Brettes hineingesteckt, auf dessen Oberfläche der Stand der Form ruhet: alsdann wird mit einer blechernen Gießkanne das flüßige Talg hineingegossen, und wenn dasselbe hart und kalt geworden, herausgezogen, oder,

wenn es nicht gut herausgehen will, die Form etwas in warmes Wasser gehalten.

Nächst diesen hat man noch andere hölzerne Lichtformen, welche vom Tischler verfertiget werden, und wenn sie schön polirt, die beßten sind, weil man an 20 und mehr oder weniger Lichter mit einem Male gießen kann; denn man hat darinn doppelte Reihen Röhren, und zuweilen von großen, mittlern und kleinen Lichtern in einer Form. Diese Formen werden durch Schrauben zusammengehalten und geöffnet; unten sind Häckchen von starkem Drath, woran der unterste Theil des Dochtes angehangen, angezogen und oben beim Eingusse, Einschnitte, wo das andere Ende des Dochtes ist, eingeklemmt wird.

Wenn man Lichter gießt, muß man ja darnach sehen, daß man die rechte Zeit mit Eingiessen des Talgs treffe. Denn ist es zu warm, so hängt es sich an die Form, ist es zu kalt, so wird das Talg an den Lichtern nicht zusammenhängen. Der rechte Zeitpunkt ist, wenn das Talg in der Pfanne an den Seiten will anfangen zu gerinnen. Wenn man also einen schmalen weißen Ring an der Seite wahrnimmt, dann eilt man mit dem Eingießen des Talgs in die Formen, die man bis oben anfüllet, und nachher ganz gelinde ein wenig rüttelt. Die so gefüllten Formen stellt man an einen kühlen Ort hin, und nimmt des andern Tages, im Winter aber noch eher, die Lichter heraus. Nachdem man am Ende das überflüßige Talg abgeschnitten hat, werden sie völlig verputzt und aufbewahret.

Wegen des langsamen Erkaltens des Talgs ist es nicht rathsam im Sommer weder Lichter zu ziehen noch zu gießen; die beßte Zeit dazu ist im Winter, wo es

nicht sehr frieret; denn, wenn die Kälte zu groß ist, so zerbersten entweder die Lichter sehr leicht, oder von den gegossenen bleiben gar, wenn das Talg gefrieret, Stücke in den Formen sitzen, so wie sie hingegen in der warmen Jahres-Zeit wieder schwer herauszubringen sind.

Wenn das Talg öfters warm gemacht wird, so verliert es viel von seiner schönen weissen Farbe; um es nun nicht so oft schmelzen zu dürfen: so läßt man jedesmal nur so viel zerfließen, als zur Anfüllung der Formen nöthig ist, damit das Braunwerden des Talgs verhindert werde.

Von recht guten Talglichtern wird verlangt, daß sie hell, langsam und stille brennen, nicht knistern oder fackeln; daß sich keine sogenannte Räuber ansetzen, daß sie nicht ablaufen, daß der Docht und das Talg zugleich verbrenne, daß sie nicht stinken oder stark rauchen, in der Kälte nicht zerspringen oder zerbröckeln, oben eben so dick als unten sind, daß der Docht überall mitten durchgehe, daß sie nicht schmierig anzufassen sind, und daß das Talg eine schöne weiße Farbe habe, die sie, wenn das Talg nicht angebrannt gewesen, in einen Monat nachher, da sie gegossen, oder gezogen worden, nach und nach erhalten müssen.

5. Bereitung eines sehr guten Essigs.

(Nach der Methode des M. Chaptal.)

Bei allem Essig, es sey Wein-, Bier-, Obst-, Möhren-, Sirup-, Honig- oder Zuckeressig, wenn er gut seyn und sich lange halten soll, kommt es vorzüglich auf die Essigmutter und auf die Wärme an. Die Essigmutter ist dasjenige Mittel, welches die sauere Gährung, durch welche der Essig entsteht, hervorbringt, und

und die Wärme unterhält diese Gährung. Zur Essigmutter nimmt man frischgebackene oder auch geröstete Brodrinde, weicht sie in konzentrirten Essig, läßt sie wieder trocknen, und wiederholt dieses drei bis vier Male. Diese Rinde wirft man in das Gefäß, worinn der Essig angestellt werden soll. Es ist auch gut, wenn das Gefäß vorher mit konzentrirtem Essig ausgespült und durchsäuert wird. Nun gießt man den verdorbenen Wein und dergleichen, was zu Essig werden soll, darauf, man muß aber den Wein vorher aufsieden, und wieder abkühlen lassen. Ist es Bier, so kühlt man zuvor glühendes Eisen darin ab, damit ihm das Bittere und der Hopfengeschmack benommen wird. Das Gefäß setzt man nun in eine mäßige Wärme, und rüttelt es täglich etliche Male um, bis der Essig sauer genug ist. Je heller der Wein oder das Bier ist, desto besser und konzentrirter wird der Essig. Ist er sauer und scharf genug: so zieht man ihn klar von dem Gefäße ab, und gießt denselben (um ihn mehrere Jahre aufzubewahren, damit er nichts an seiner Säure verliert) in einen gut verzinnten Kessel, läßt ihn darinn über einem starken Feuer aufwallen, und füllt ihn hierauf abgekühlt in Bouteillen, welche man, nachdem sie gut verkorkt sind, in den Keller bringt.

Einen Theil des Essigs läßt man mit der Essigmutter in dem Gefäß, welches an einem warmen Orte stehen bleibt, wenn man nun immer so viel abgekochtes Bier oder Wein nachfüllt, als man Essig davon nimmt: so geht der Essig in einer Wirthschaft niemals aus.

Auf eben genannte Art kann man auch aus den schlechtesten sauern und halbverfaulten Aepfeln und andern Obste einen guten Essig machen, wenn man den

rein ausgepreßten Saft rein ausgähren läßt, bis er helle geworden, und ihn dann in mit konzentrirtem Essig wohl ausgespülten Fässern mit einer Essigmutter nach obiger Anweisung anstellet.

6. Gewürz-, Kräuter- und Bertramessig.

Man nimmt Gewürz, Kräuter oder Bertram in eine Flasche, gießt guten Essig u. s. w. darauf, und setzt ihn an die Sonne, daß er distilliret. Wenn die Sachen weiß geworden: so nehme man sie heraus, und gebe frische dafür hinein. So lange dieser Essig an der Sonne steht, darf die Flasche nicht fest zugebunden werden, und wenn man ihn aus der Sonne thut: so müssen die Kräuter heraus genommen werden, sonst verdirbt der ganze Essig.

7. Essig gut zu erhalten und zu verstärken.

Da der Essig immer eine der vorzüglichsten Sachen in einer Haushaltung ist: so muß man besonders darauf Acht haben, daß dieser durch eine unachtsame Behandlung nicht schwächer und verdorben wird. Einem beinahe schon verdorbenen Essig aufzuhelfen, und ihn zu seiner vorigen Güte zu bringen, ist wohl das leichteste und wohlfeileste Mittel, wenn man von etlichen unzeitigen Trauben, da sie eben anfangen weich zu werden, die Beeren abzupfet, sie ein wenig zerdrückt und in den Essig wirft: in Kurzem wird sich der Essig erholen und auch verstärken. Das Leichteste, den Essig immer gut zu erhalten, ist, daß man das Essigfäßl nie zu sehr ausleert, und jederzeit das Abgängige mit Wein oder Bier ersetzt.

Vom Einmachen.

(Hierbei ist zu bemerken, daß Frauenzimmer diese Arbeit zu gewissen Zeiten nicht vornehmen dürfen, wenn die Früchte nicht verderben sollen.)

8. Kirschen einzumachen.

Dazu nimmt man gute reife, doch nicht überreife Kirschen, die noch alle grüne Stiele haben müssen, welche man mit einer Scheere etwas über die Hälfte abkürzet. Unterdessen koche man recht guten, klaren starken Weinessig, und lasse ihn wieder erkalten. Wann beides geschehen ist, nimmt man ein zu den Kirschen hinlänglich großes Zuckerglas, streuet auf den Boden desselben gestossenen Zucker, Nelken und etwas Zimmet, dann wird eine Schicht Kirschen darauf gelegt; über diese wieder Zucker, Zimmet und Nelken; dann wieder eine Lage Kirschen, und so schichtweise fortgefahren, bis das Glas voll ist. Dann wird das Glas mit dem erkalteten Weinessig angefüllt, zugebunden und aufbewahrt. Ist der Essig gut gewesen: so ist man sicher, daß die Kirschen nicht verderben werden. Eine kleine Abweichung ist es, wenn man den Zucker mit dem Essig kochen will; dann streuet man nur etwas Gewürz zwischen die Kirschen, und gießt den Essig mit dem Zucker, wenn beides kalt geworden ist, darüber. Auf ein Quart Essig pflegt man ein halb Pfund Zucker zu nehmen. Beide Arten einzumachen sind gleich gut, nur hüte man sich, daß man weder auf die erste noch letzte Art den Essig warm aufgieße, denn dadurch würden die Kirschen zusammen schrumpfen.

9. Pflaumen oder Zwetschgen einzumachen.

Diese werden mit Handschuhen behutsam vom Baume abgepflückt und in ein Konfiturenglas gethan, dann lasse man selbe in einer reinen messingenen Pfanne nebst 1 Maaß Weinessig, 1 1/2 Pfund Zucker und 2 Gewürznelken, ein wenig Zimmet und Zitronenschale auf Kohlfeuer 10 Minuten sieden, schäume es rein inzwischen ab, setze es dann vom Feuer, lasse es kalt werden, und giesse es über die Zwetschgen in das Glas, bis sie ganz damit bedeckt sind. Diese giebt man als Salat zu allen Braten, so wie als Gemüß zu Rindfleisch.

10. Gurken mit Gewürz und Essig einzumachen.

Ganz kleine ungewaschene Gurken werden zuvor rein geputzt und einen halben Tag in den Keller gesetzt, darauf zuerst mit Salz und hernach mit einer reinen Serviette sauber und trocken abgerieben, hierauf legt man sie in einen Topf, gießt kochenden Essig darauf, und läßt es 3 bis 4 Tage stehen. Dann kocht man Weinessig so viel man nöthig hat in einem Kessel, und läßt ihn erkalten. Unterdessen nimmt man die in dem Essig gewesenen Gurken, schüttet sie mit dem Essig, worinn sie vorher lagen, in einen Kessel, und kocht es unter stetem Umrühren auf. Sobald sie kochen, nimmt man die Gurken vom Feuer, gießt den Essig, worinn sie gekocht worden, durch einen Durchschlag davon ab. Wenn sie kalt geworden, legt man eine Schicht in ein Zuckerglas, streuet Pfeffer, Muskatnuß, klein geschnittene Meerrettig, Lorbeerblätter und grünen Gurgume, dann wieder eine Schicht Gurken und aber-

mals obige Gewürze darüber, und so fährt man fort, bis das Glas voll ist. Zuletzt gießt man den gekochten aber wieder erkalteten Weinessig darüber, bindet das Gefäß fest zu, und hebt es an einem nicht zu warmen Orte auf. Nimmt man zum Gebrauch etwas heraus, so muß es mit einem silbernen Löffel geschehen, nie aber mit den Händen, weil dadurch die Gurken leicht verdärben. Auch kann man Gurken noch auf folgende Art einmachen: Man wässert nämlich gute kleine Gurken 24 Stunden lang ein und wäscht sie wohl ab. Dann macht man von Salz und Wasser eine recht starke Salzsohle. In diese werden die Gurken 6 bis 8 Tage gelegt. Nach Verfließung dieser Zeit gießt man die Sohle ab, legt die Gurken mit Lorbeerblättern, Dill und englischem Gewürz Schicht auf Schicht in ein Glas oder in einen gutglasirten irdenen Topf, und gießt guten, scharfen, abgekochten nud wieder erkalteten Weinessig darüber, beschwert die Gurken mit einem Deckel oder Stein, oder mit irgend einem andern Dinge, damit sie stets von dem Essig bedeckt bleiben, und hebt sie also auf.

11. Schampions einzumachen.

Die Stiele werden davon abgeschnitteu, und die großen Schampions gespalten, die kleinen aber nicht. Hierauf läßt man Wasser mit Salz kochen, wo die Schampions hineingeschüttet, und ein wenig mit aufgekocht werden. Dann nimmt man sie heraus, und läßt das Wasser durch einen Durchschlag davon ablaufen oder drückt es auch ganz gelinde aus. Unterdessen kocht man scharfen Weinessig mit etwas Muskatenblumen, Nelken, Pfeffer und Lorbeerblättern, schüttet die

Schampions hinein, und läßt sie noch einmal damit aufwallen. Dann nimmt man alles vom Feuer, läßt es erkalten, und schüttet es in Zuckergläser. Nach zwei oder drei Tagen läßt man reines Unschlitt zergehen, gießt es darüber, bindet die Gläser fest zu, und stellet sie insgesammt an einen kühlen Ort. Man kann sie auch, wenn sie gekocht und ausgedrückt sind, mit dem Gewürz vermischt, in Zuckergläser thun. Hier legt man erst eine Lage frischer Lorbeerblätter mit gestossenem Pfeffer und ganzen Muskatblumen, darauf eine Lage Schampions, auf diese abermals eine Lage Lorbeerblätter und Gewürz, und so schichtweise fort, bis die Gläser voll genug sind. Dann gießt man den gekochten und wieder kalt gewordenen Weinessig darüber.

12. Weichseln in Essig einzumachen.

Man schneide von 2 Maaß Weichseln die Stiele über die Hälfte ab, in ein Konfiturenglas, lasse in einer reinen messingenen Pfanne, 1 Maaß Weinessig und 1 1/2 Pfund Zucker nebst 2 Gewürznelken, ein wenig Zimmet und Zitronenschale auf Kohlfeuer 10 Minuten sieden, schäume es inzwischen rein ab, setze es dann vom Feuer, lasse es kalt werden, und giesse es über die Weichseln in das Glas, bis sie ganz damit bedeckt sind. Diese Weichseln giebt man als Salat zu allen Braten, so wie als Gemüß zu Rindfleisch.

13. Spargel in Essig einzumachen.

Man schneide das Harte von den vorher geputzten Spargeln, bringe sie in eine Reine, schütte siedenden Essig darüber, und lasse sie erkalten, nehme die Spar-

geln heraus auf ein reines Tuch, und lasse sie trocken werden, dann schlichte man sie in ein reines Gefäß, besprenge sie mit ein wenig Salz, und giesse etwas Salat-Oel und frischen Weinessig darüber, allenfalls auch ein wenig Pfeffer und klein gewiegte Kappern, die Soß muß darüber ausgehen, und das Gefäß wohl verschlossen werden. Will man sie dann zum Gebrauch als Salat haben, so nehme man, so viel man will heraus, siede sie im Wasser, lasse sie erkalten, und mache sie mit Essig und Salatöl an. (Salat- oder Mohnöl ist geruchfrei und also besser als Provanceröl, aber noch selten zu bekommen.)

14. Johannisbeeren einzusieden.

Man koche zu 3 Pfund Johannisbeeren 2 Pfund Zucker mit ein wenig Wasser auf einem Kohlfeuer so lange, bis man mit einem silbernen Löffel Fäden ziehen kann, und schäume ihn mit diesem Löffel fleißig ab. Wenn man also Fäden ziehen kann: so rühre man die Johannisbeeren darein, lasse sie kochen bis sie einschrumpfen, fasse sie dann mit einem reinen Schaumlöffel heraus auf eine porzellainene Schüssel, decke sie zu, damit sie Niemand so leicht antaste, lasse den Saft so lange auf dem Kohlfeuer sieden, bis man wieder Fäden ziehen kann, rühre die Johannisbeeren mit einem silbernen Löffel wieder darunter, und lasse sie sieden bis sie anfangen bräunlich zu werden. Nun stelle man sie sogleich von der Glut auf den kalten Boden, decke sie mit einem Bogen Papier zu, damit nichts hinein fällt. Man braucht dazu 4 Stunden, wenn sie recht werden sollen. Nun bringt man sie in ein reines Glas, bindet

sie mit Papier zu, sticht oben mit einer Nadel einige kleine Löchelchen, stellet sie an einen temperirten Ort, und gebraucht davon nur mit einem silbernen Löffel.

15. Maulbeeren einzusieden.

Diese werden eben so eingesotten, wie vorige Johannisbeeren.

16. Aprikosen und Pfirsiche einzumachen.

Diese werden geschält und die Kerne herausgenommen. Dann nimmt man eben so viel Zucker, als man Aprikosen dem Gewichte nach hat, läßt ihn im Wasser aufkochen, legt die Aprikosen darein, und läßt sie ein Paarmal mit aufsieden, dann werden sie herausgenommen, und, nachdem sie erkaltet, in Gläser gethan; den Zucker gießt man laulich über die Aprikosen, in die Gläser. Wenn nach einigen Tagen der Zucker wieder wässerig oder dünn geworden, wird er eben so, wie bei den Birnen wieder aufgekocht, und das so lange wiederholt, bis er dicht bleibt. Eben so verfährt man auch bei dem Einmachen der Pfirsichen.

17. Hollbeere einzusieden.

Auch diese werden wie die Johannisbeeren Nro 14. eingesotten.

18. Weichseln oder Kirschen einzusieden.

Man löst die Weichseln oder Kirschen von den Stielen, und die Kerne aus, nimmt auf zwei Pfund Weichseln eben so viel Zucker in eine messingene Pfanne oder in einen Einsiedekessel, läßt ihn auf dem Kohlfeuer sieden, schäumt ihn gut ab, und wenn er rein

ist: so giebt man die Weichseln darein, läßt sie gut aufsieden, und schäumt sie beständig ab. Wenn sie nun ganz verschäumt, und so lange langsam fortgesotten haben, bis man Fäden ziehen kann, so stellt man sie auf kalten Boden herab, deckt sie mit einem Bogen Papier zu, und läßt sie ein wenig abkühlen, damit das Glas oder das Geschirr nicht zerspringt, wenn man sie darein gießt; aber ganz auskühlen darf man sie in der Pfanne nicht lassen, sonst werden sie bitter; das Geschirr wird aber nicht eher zugebunden, bis das Eingesottene ganz ausgekühlt ist. Dann wird das Gefäß mit klein durchlöchertem Papier zugebunden, und an einem ganz trockenen Orte, wo es Luft hat, aufbewahrt. Sollte aber die Frucht noch zu viel Flüßiges haben, oder anfangen zu gähren, so wird sie noch ein oder zwei Male aufgesotten, es muß daher öfter dabei nachgesehen werden.

19. Kirschen Weichseln, Zwetschgen oder andere Früchten im Dunst einzusieden.

Man bringe die von den Stielen befreiten Früchte in ein Glas mit einem starken Ranfte und so weitem Hals, daß man sie leicht hinein und heraus bringen kann, lasse aber ein Paar Finger Raum, binde sie mit einer Blase gut zu, stelle das Glas in einen Kessel, worinn so viel Stroh liegt, als nöthig ist, um das Glas fest stellen zu können, umwickle es mit Stroh, damit es leichter niedergehalten oder gebunden werden kann, falls es beim Einfüllen des Wassers in die Höhe gienge; fülle dann den Kessel mit Wasser ganz an, und stelle ihn aufs Feuer, lasse das Wasser nur einen Wall aufthun, dann stelle man den Kessel vom Feuer, lasse

ihn sammt dem Glas auskühlen, hebe das Glas heraus, und in einem kühlen aber nicht feuchten Platze auf, fasse sie zum beliebigen Gebrauche mit einem silbernen Löffel heraus, und so halten sie sich fast ein ganzes Jahr frisch.

20. Weichseln in Honig einzumachen.

Man nimmt Weichseln, so viel man will. Will man ein kleines Fäßchen damit voll machen: so wird ein Boden davon ausgeschlagen, dann werden die Stiele ganz von den Weichseln abgezupft, und letzte in das Fäßchen ordentlich, und zwar so eingerichtet, daß auf eine Lage Weichseln ein halber Löffel voll Nelken und Zimmet, von welchen beiden Gewürz=Gattungen vier Loth auf ein Fäßchen von vier Maaß gerechnet werden können, gestreuet werden, und so fährt man fort, bis das Fäßchen voll ist, zuletzt gießt man guten reinen Honig daran, bis er darüber ausgeht; dann schlägt man das Fäßchen wieder gut zu, walzet es sodann recht ab, legt es in einen Keller, walzet es alle Tage einmal herum, und läßt es unaufgemacht ein paar Monate stehen. Diese Frucht hält sich Jahre lang, und wird immer besser.

21. Eingemachte Borsdorfer=Aepfel.

Die Aepfel werden abgeschälet, halb durchschnitten, unterdessen wird reines Flußwasser mit etwas Zimmet aufs Feuer gesetzt. In dieses kochende Wasser wirft man die Aepfel, daß sie damit ein Paarmal aufkochen. Dann werden sie wieder herausgenommen, auf einen Durchschlag oder eine ausgebreitete Serviette gelegt,

damit das Wasser ablaufe. Während dessen setzt man, wenn man 30 Aepfel genommen, zwei Pfund Zucker mit etwas Wasser aufs Feuer, läßt es bis zur Dichte eines Syrups einkochen, mischt darunter den Saft und die ganz klein geschnittenen Schalen von vier guten Zitronen. Zugleich werden die Aepfel mit hineingelegt, und so lange fortgekocht, bis sie vollends weich geworden; dann werden die Aepfel wieder herausgenommen, und in die dazu gehörigen Gläser gelegt. Den Zucker läßt man lauwarm werden und gießt ihn darüber; wird er nach einigen Tagen dünner: so muß er nochmals eingekocht werden, wie schon bei den vorigen Früchten erwähnt worden.

22. Birnen einzusieden.

Man schälet z. B. Zuckerbirnen, legt sie mit ihren Stielen in einen Kessel, und läßt sie mit Wasser etwas weich kochen. Dann nimmt man sie behutsam aus dem Kessel, legt eine neben die andere, ohne daß sie sich berühren, auf eine Serviette, deckt sie mit einer Serviette zu, bis sie kalt werden. Unterdessen nimmt man so viel Zucker oder Honig, als man Birnen hat, in einen Kessel, und läßt ihn mit Wasser so lange kochen, bis er dicht wie Syrup ist, und aus sich Fäden ziehen läßt. Wenn er diesen Grad der Steife erhalten, nimmt man ihn vom Feuer, und läßt ihn erkalten, steckt in jede Birn oben, wo die Blühte gewesen, eine Gewürznelke, und legt sie alle in ein Zuckerglas. Den abgekühlten Zucker gieß man darüber, und läßt alles 12 Stunden stehen. Den folgenden Tag thut man die Birnen mit dem Safte in den Kessel wieder zurück aufs Feuer, und läßt sie langsam kochen, wobei man den

Schaum abnimmt. Die Birnen nimmt man aber bald wieder heraus auf eine zinnerne Schüssel, wo sie abkühlen. Zu dem Saft drücke man zu jedem Pfund Zucker oder Birnen den Saft von zwei Zitronen (es dürfen aber durchaus keine Zitronenkörner mit hinein kommen) damit kocht man den Zucker so lange, bis er dicht geworden. Dann läßt man ihn abkühlen, und gießt ihn auf die Birnen, welche man zuvor schon in die Zuckergläser hineingelegt hat. So stellt man alles an einen kühlen Ort. Findet man nach einigen Tagen, daß der Zucker wieder dünn geworden: so muß er abgegossen, wieder aufgekocht, erkaltet, und dann erst wieder auf die Birnen gegossen werden. Dieses Kochen wird so oft wiederholet, als man findet, daß der Zucker auf den Birnen dünne geworden.

23. Weinbeeren einzumachen.

Man nimmt so viel Zucker als Weinbeeren, läutert solchen auf dem Kohlfeuer, rührt die Weinbeeren darein, läßt sie einen Sud aufthun, und kalt werden, gießt sie sodann in ein Glas, sammt dem Saft, und hebt sie in einem kühlen Orte auf.

24. Bohnen einzumachen.

Man ziehe den Bohnen die Fäden aus, und schneide sie nach Belieben, dann mache man in einem Kessel Wasser siedend, salze es ein wenig, bringe die Bohnen hinein, und lasse sie nur etliche Walle aufthun, schütte sie heraus in ein Sieb, daß sie abtropfen. Nun legt man in ein wohl verpichtes Fäßl Weintraubenblätter auf den Boden, dann eine Lage Bohnen und etwas Salz, und so fort, bis das Fäßl voll ist, und endlich

Traubenblätter darauf, bedeckt es mit einem Deckel, oder schlägt sie zu. Bedeckt man sie mit einem Deckel: so muß dieser mit einem Steine beschwert werden; dann setzt man es in einen Keller, und läßt es stehen. Wenn man zum Kochen herausnimmt: so muß gleich wieder frisches gesalzenes Wasser daran gegossen werden, so, daß die Bohnen immer davon bedeckt sind. Will man sie in Essig einmachen: so müssen die Bohnen sehr jung seyn, und klein geschnitten werden, auch dürfen sie nur etliche Walle im Wasser aufthun, man läßt sodann das Wasser ablaufen, thut sie in einen steinernen Hafen mit ganzen Pfefferkörnern, gießt so viel Essig darauf, daß die Bohnen bedeckt werden, und auf diese Daumen hoch gutes Oel. Auf diese Art kann man die Bohnen wohl zugebunden aufbewahren, und wie einen andern Salat auf den Tisch geben. Anstatt des Oels kann man frisches zerlassenes Schmalz darüber giessen. Will man sodann Bohnen zum Gebrauch herausnehmen: so sticht man das Schmalz entzwei, legt es beiseits, nimmt die Bohnen heraus, zerläßt das Schmalz, und gießt es wieder darauf. Auf diese Art bleiben sie lange, und vielleicht noch länger als mit Oel.

25. Früchte in Branntwein einzumachen.

Zu dieser Art wollen wir Aprikosen und Zwetschgen wählen. Man nimmt diese Früchte, wenn sie mäßig reif sind, wischt sie mit einem saubern Tuche rein ab, und schneidet sie entweder hin und wieder ein, oder sticht mit einem hölzernen Stifte einige Löcher bis auf den Kern darein, wirft sie in kochendes Wasser, nimmt sie, sobald sie ihre Farbe verloren, geschwind wieder heraus. Sollen sie einen Theil ihrer verlornen Farbe

wieder haben: so benetzt man sie mit recht kaltem Wasser, und legt sie auf Siebe, um sie abtröpfeln zu lassen. Unterdessen hält man die Flaschen, worein sie kommen sollen, bereit, und hat eine Maaß guten Branntwein mit 16 Loth Zucker in ganz wenigem Wasser aufgelöst, auf jedes Quart vermischt, hingestellt. Nun lege man die Früchte in die Gläser mit weiter Oeffnung, worinn man sie aufbewahren will, daß sie nicht sehr gedrückt werden, und gießt den mit Zucker bereiteten Branntwein darauf, bis er darüber stehet. Die Früchte müssen nicht ganz reif seyn, denn die Erfahrung lehret, daß der Geschmack, der durchs Kochen reif gemachten Früchte angenehmer ist, im Gegentheil aber, wenn sie zu reif sind, sie zerfallen, und ihre Anmuth als ein Tafelgericht verlieren.

Anders verfährt man mit harten Früchten.

26. Vom Einsalzen oder Einpöckeln des Fleisches.

Daß das Pöckelfleisch in der Wirthschaft vortheilhafter sey, als das frische Fleisch, will ich zwar nicht behaupten; indessen hat doch eine Wirthinn gern einen Vorrath davon im Hause, nicht sowohl wegen der Veränderung in den Speisen, sondern auch an den Orten, wo man nicht immer sogleich frisches Fleisch haben kann, jenes an dessen Statt anzuwenden.

Wenn es nun eine Nothwendigkeit ist, sich bei einem einigermaßen großen Hauswesen damit zu versorgen: so erfordert es doch Geschicklichkeit, selbes zu bewahren, damit es nicht verderbe, oder eben so wenig unnöthiger Weise vertheuert werde.

Gemeinhin siehet man das Einpöckeln als eine sehr leichte Sache an, und glaubt, wenn man das Fleisch

nur mit Salz reibe, es lagenweis einlege, jede Lage mit Salz bestreue, das Faß mit einem durch Steine mit beschwerten Boden zudecke, und so in den Keller stelle, daß damit Alles schon gethan sey; aber das ist Irrthum, denn auch hier kommt es auf Kleinigkeiten, die man zu beobachten hat, sehr viel an.

Die bessere Art des Einsalzens ist folgende: Zuerst muß ich erinnern, daß, um das Fleisch gut und schmackhaft zu erhalten, vieles auf die Beschaffenheit der Fässer, worinn es eingesalzen lieget, ankomme. Es ist nothwendig, daß sie von Eichenholz verfertigt sind. Die sehr großen Fässer taugen hiezu nicht, da man sie so oft öffnen muß. Die von der Größe eines halben, bis höchstens ganzen Eimers sind die beßten. Diese Fässer sollten, sobald das Fleisch darinn eingesalzen ist, von dem Böttcher fest zugemacht werden, damit sie, wo möglich, alle Tage in dem Keller könnten umgekehrt werden, und das Fleisch nie ohne Lacke im Fasse liege.

Scheuet man das Böttcherlohn, oder ist das Umkehren der Fässer zu beschwerlich: so kann man sich der Schraubenfässer bedienen, die aber zur Erhaltung des Fleisches nicht so dienlich, als die vorigen sind. Ein solches Faß hat zwei hervorstehende Dauben, die man auch Hörner oder Ohren zu nennen pflegt. In jedem derselben ist ein viereckigtes Loch befindlich, wodurch man einen starken Riegel, der in der Mitte mit einem Loche, worinn sich eine Schraubenmutter befindet, versehen ist, vorschieben kann. Durch diese geht eine Schraube, die fast so lang als das Faß, und oben mit einem Knopf, wodurch ein Loch gebohret, um darein einen Hebel zu stecken, versehen ist.

In dem Deckel des Fasses, womit das Fleisch be-

deckt ist, wird eine kleine Höhle gemacht, worein die Schraube einpaßt. Sobald nun Fleisch aus dem Fäßchen herausgenommen worden, legt man den Deckel wieder über das Fleisch und schraubt ihn wieder fest hinunter. Will man auch noch diese Kosten mit solchen Schraubenfässern vermeiden: so ist kein anderer Weg übrig, als bey der alten Methode zu bleiben, und den Deckel mit Steinen oder andern Gewichten zu beladen.

Soll nun in einem oder dem andern dieser Fässer Fleisch eingesalzen werden: so müssen diese sehr sorgfältig rein gemacht nnd ausgebrühet seyn. Es schadet auch nicht, solche mit Wachholderbeeren oder anderen dergleichen Sachen auszuräuchern. Nächst dem sorge man für gutes trocknes Salz und Salpeter; denn wer hierinn nicht das rechte Maas weiß und trifft, der kann der Sache leicht zu viel oder zu wenig thun. Im ersten Falle, wenn es zu viel Salz oder Salpeter ist, bekömmt das Fleisch leicht einen unangenehmen Geschmack, und wird beim Kochen hart, auch wird das Salz unnöthiger Weise verschwendet; in letzterm aber ist es leicht dem Verderben unterworfen, dauert nicht lange, und der Verlust ist noch größer. Den Salpeter setzt man allein hinzu, weil das Fleisch dadurch eine angenehme Röthe bekömmt, und wie einige glauben, einen bessern Geschmack erhält. Das beßte Verhältniß ist, wenn zu 100 Pfund Fleisch 5 Pfund Salz, und zwei bis drei und ein halb Loth Salpeter genommen werden. Der gereinigte Salpeter ist der beßte, man trocknet und stößt ihn klein, und mischt ihn zuvor mit dem Salze wohl durcheinander. Das Fleisch, welches man einpöckeln will, muß zuvor von seiner natürlichen Wärme wohl abgekühlet seyn, aber auch im Gegentheil durch

zu langes Liegen seinen frischen Geschmack nicht verloren haben, jedoch ist das allzuspäte Einpöckeln nach Beschaffenheit der Witterung immer schädlicher als das allzufrühe.

Wenn das Fleisch also in der Luft wohl ausgekühlet ist: so wird es, um es recht gut einlegen zu können, in größere, mittlere und kleinere Stücke zerhauen, das mit Salpeter vermischte Salz setzt man zur Seite und reibt mit der Hand ein Stück nach dem andern damit ein. Hernach wird in das Faß eine Lage Salz gestreuet, daß von dem Boden nichts zu sehen bleibt; und dann eine Lage Fleisch hinein gelegt, diese wird wieder mit Salz bestreuet, und so wechselsweise mit dem Fleische und Salz fortgefahren, bis alles in dem Fasse ist, worauf zuletzt die oberste Lage Fleisch nochmals mit Salz bestreuet wird. Dann läßt man das Faß von Kufner zumachen, oder schraubt den darüber gelegten Deckel mit der Schraube herunter, oder beschwert den Deckel, um das Fleisch herunter zu drücken, mit einem Steine und dergleichen. Die aus dem Fleische herausgehende Feuchtigkeit löst das Salz auf, fließt damit in die Zwischenräume und durchdringt das Fleisch vollends.

Manche haben die Gewohnheit, um Salz zu sparen, eine Lacke von Salz und Wasser zu machen, sie gießen solche, wenn das Fleisch hineingelegt ist, darauf; allein diese Methode ist fehlerhaft; denn, wenn das Fleisch fest aufeinander liegt: so kann es nicht mehr so gut durchdrungen werden, daher es übel schmeckt, wenn es gekocht wird, und sehr leicht dem Verderben ausgesetzt ist. Viele pflegen auch Lorbeerblätter, Thimian, Gewürz und dergleichen auf die erste Lage des Salzes

auf dem Boden zu legen; doch dieses beruhet auf jedem Liebhaber, der daran Gefallen findet, denn das Pöckelfleisch nimmt den ganzen Geschmack davon an.

Beim Einlegen des Fleisches muß man durchaus die Vorsicht gebrauchen, es recht fest zusammen zu packen, und besonders darauf sehen, daß es allerwärts recht genau an dem Holze des Fasses anliege. Auch sucht man zu verhüten, daß nicht ein Knochen des einen Stückes den Knochen des andern berühre. Denn auf solche Weise entstehen Lücken, in denen das Fleisch immer zuerst dem Verderben ausgesetzt ist. Aus dieser Ursache ist es eben so dienlich, das Fleisch in Stücke von verschiedener Größe zu zerhauen, um alle leeren Höhlen im Fasse ausfüllen zu können. Der beste Weg ist daher, daß man bei jeder Lage anfange zuerst die Seiten des Fasses mit Fleisch zu belegen, und hernach die Mitte auszufüllen; auch hüte man sich, Knochen an das Holz zu legen.

Weil aber das Fleisch, worinn Knochen sind, am leichtesten zu verderben pflegt, so ist es am besten, man nehme zu den untersten Lagen Fleisch, worinn die wenigsten Knochen sind, und lege das andere, weil das obere doch zuerst verbraucht wird, oben auf. Durch das bloße nochmalige Beschweren oder Herunterpressen würde sich das Fleisch doch nicht in alle Lücken hineindrücken lassen. Daher ist es äusserst nothwendig, jedes Stück beim Einlegen mit den Händen fest einzudrücken, daß die ganze Lage eben wird, und keine Höhlungen übrig bleiben. Man thut sehr wohl, wenn mehrere Fässer zum Einpöckeln gebraucht werden, die Stücke, welche die meisten Knochen enthalten, alle in einem

Fasse einzupöckeln, und dieses zuerst zu verbrauchen, auch kann man das Fleisch vom Halse zu dem letzten, oder wenn man nur ein Faß hat, obenauf legen, denn dieses pflegt immer eher in Fäulniß überzugehen, als irgend ein anderes Stück. Dem Hamburger gepöckelten und geräucherten Fleische giebt man einen grossen Vorzug vor anderm Fleisch; allein ich kann versichern, das unsrige würde ihm wenig nachgeben, wenn 1) alle Vorsicht beim Einpöckeln genau beobachtet würde, und 2) wenn man zum Schlachten kein anders als junges 5 bis 6 jähriges Schlachtvieh, das noch nicht den Pflug gezogen, genommen würde, oder wenn der zu schlachtende Ochse wenigstens zuvor ein Jahr von Arbeit frei ruhig auf der Weide fett gemacht würde. Ich bin überzeugt, unsere guten Wirthinnen würden uns dann ein eben so gutes Gericht gepöckeltes und geräuchertes Fleisch vorsetzen, als das theuere Hamburger. Beim Einsalzen des Schweinefleisches verfährt man auf gleiche Art. Es erfordert dieß aber mehr Salz als das Rindfleisch. Beim Einlegen in das Faß streuet man ebenfalls zuerst eine Lage Salz, und dann wird schichtenweise eine Lage wohl mit Salz abgeriebenes Fleisch darauf gelegt. Unten in dem Fasse legt man den Speck, dann die Schinken, und obenauf die Füsse, die Ohren, Schwanz und Kopf ꝛc.

Das gepöckelte Rindfleisch darf nicht, um gut zu werden, so lange im Pöckel liegen, als das Schweinefleisch. Letzteres bedarf dazu wenistens 6 Wochen, wenn es nicht soll geräuchert werden.

In Städten, wo man stets frisches Fleisch haben kann, ist kein Vortheil bei dem Einsalzen; denn man

verliert die schönen nährenden Suppen; das Pöckelfleisch schwindet sehr, und es müssen deßwegen, weil es bloß auf den Tisch gegeben wird, größere Stücke gekocht werden, dagegen man mit 2 Pfund frischem Fleisch gewiß weiter reicht, als mit 3 Pfund eingesalzenem. Zudem kann das frische Fleisch mit so vielen Arten Gemüsen und Vorkosten gekocht werden, wobei ein Ansehnliches von Butter oder Schmalz erspart wird. Ist das Fleisch auch nur etwas fett: so wird davon der mitgekochte Kohl, die Rüben ꝛc., noch genugsam gefettet. Will man aber gern eine Veränderung haben: so kann man sich zuweilen ein gutes Stück Rindfleisch in Salz mit etwas Salpeter 4 Tage lang legen, man hat dabei nicht allein den Vortheil gutes Fleisch zu genießen, sondern der Verlust, der durch das Schwinden verursacht wird, ist auch nicht so groß, als bei dem, was lange im Pöckel gelegen hat, und das wohl gar, wenn es von den letzten Stücken ist, die in dem Fasse sind, übelschmeckend geworden.

Das Einpöckeln ist nicht das einzige Mittel einen Vorrath von Fleisch aufzubewahren, es kann dieser Endzweck auch durch das Räuchern erhalten werden. Es dienen dazu fast alle Fleischstücke; wenn man aber wählen und die beßten dazu nehmen will: so sind unstreitig von einem Ochsen Brustkern und Rippenstücke, von einem Schweine aber die Schinken die besten. Ein Rinderbrustkern findet insgemein eingepöckelt mehr Liebhaber, er behält aber geräuchert auch länger seinen guten Geschmak. Wegen der vielen Knochen und Knorpeln läuft dieses Stück leicht an, es ist daher am beßten, es nicht beim Einsalzen ganz unten zu legen, damit es nicht zu lange im Pöckel liegen bleibe.

Bei gelinder Witterung muß man das Fleisch nicht so lange in der Lacke liegen lassen, als bei kalter, sonst würde es leicht angehen und schon vor dem Räuchern einen verdorbenen Geschmack bekommen.

Hingegen muß das Gefrieren des Fleisches sorgfältig verhütet werden, weil im Falle bei dem Begießen die Lacke nicht eindringen kann.

Viele ziehen zum Räuchern eine Holzart der andern vor, besonders wird von einigen viel auf den Rauch von Wachholder gehalten, jedoch pflegt man am liebsten das Eichene zu wählen. In Gegenden, wo das Holz überflüßig und nicht theuer ist, gehet dieses wohl an, im entgegengesetzten Falle aber muß man nehmen, was zu bekommen ist.

In gänzlicher Ermanglung des Brennholzes, wo man mit Steinkohlen heitzen und brennen muß, bedient man sich des Eichenlaubs oder der Blätter von allen Obstbäumen, die man ein wenig besprenget, wenn sie trocken wären, und deshalb mit einer Flamme brennen würden, faules Holz, ferner Holzspäne rc. und fast haben letztere den Vorzug, wenigstens im Anfange des Räucherns, da ein starker Rauch gemacht werden muß.

In dem Rauchfange Fleisch zu räuchern, gehet sehr gut an, wo aber eine für Feuersgefahr gut gesicherte Räucherkammer im Hause vorhanden ist, da ist es nicht allein besser zu räuchern, sondern man setzt sich auch keiner Gefahr in Absicht des Feuers aus.

Das Fleisch muß nicht zu lange im Rauche hängen, sonst wird es zu hart, verliert seinen guten Geschmack, wird holzigt oder kraftlos. Indessen kann man die Zeit des Räucherns nicht bestimmen, weil die Beschaffenheit

des Rauchfanges, der Räucherkammer, der Menge des Rauches, der Witterung und dergleichen es bald befördern, bald hindern. Man hat kein anderes Mittel dieses zu erfahren, als daß zuweilen nachgesehen wird, ob das Fleisch wohl trocken, aber ja nicht zu hart werde. Besser ist es, wenn das Fleisch nicht allzutrocken ist, denn da kann man sich füglich dadurch helfen, daß man es ausser dem Rauchfange, oder in der Vorrathskammer noch abtrocknen lasse. In Westphalen räuchert man das Fleisch nur wenig, und die Würste nur 24 Stunden, oder wenn sie sehr dick sind, 2 Tage. Das Fleisch verwahret man dort alsdann in fest zugespundeten Tonnen, und läßt es darinn bis nach dem Ende des Mai Monats stehen, hernach hängt man es in luftige Zimmer auf. Hier bewahret man es in festen Rauch-Kammern, wo kein Rauch weiter eingelassen wird, oder in finstern Zimmern, oder in fest verschlossenen Ofenlöchern in Heu eingepackt, wo es auch kühl liegt, und dieses ist hiesigen Landes wohl die beste Aufbewahrungsart.

Die neue Räucherungsmethode nach Böttcher, Sanson, Tillmetz und eigenen Erfahrungen ist viel vortheilhafter, denn

1.) kann der Räucherungsprozeß in jeder Jahreszeit vorgenommen werden;

2.) ist sie sehr wohlfeil und vortheilhaft, da am Gewicht des Fleisches fast nichts verloren gehet;

3.) behält das Fleisch seinen Saft, und wird daher viel schmackhafter;

4.) ist es dem Verderben viel weniger unterworfen, läßt keine Motten zu, und hält jahrelang aus;

5.) bedarf man zur Herstellung des geräucherten Fleisches nur wenige Tage;

6.) schrumpft das auf nassem Wege geräucherte Fleisch durchaus nicht ein;

7.) wird solches nicht schimlicht, sondern behält die schönste kastanienbraune Farbe.

Diese Räucherung auf nassem Wege geschieht folgender Massen:

Man nehme das Fleisch nach dem Schlachten sogleich aus der Haut, damit es keinen Beigeschmack annimmt, hacke es in beliebige Stücke, wasche diese rein, reibe sie mit Salpeter ein, und lasse sie 4 Stunden lang liegen. Hernach reibe man das Fleisch mit zerdrückten Wachholderbeeren gut ein, bestreue es mit geschnittenen Knoblauch und ganzen Blättern von Rosengeranium und Lorbeer, und richte die Stücke genau aneinander in ein eichenes oder steinenes Gefäß.

Zu 50 Pfund Kalbfleisch löse man in der Zwischenzeit 8 Loth Salpeter, 2 Pfund Kochsalz, 4 bis 6 Knoblauchzehen in warmem Regen- oder abgekochtem Brunnen- oder Quellwasser auf, lasse es kalt werden, übergiesse das Fleisch damit, decke es mit einem Tuche zu, stelle es in ein trockenes Gewölb und lasse es 3 Tage ruhen. Dann beschwere man es mit Steinen oder presse es ein, erhöhe den Druck alle Tage im Sommer bis zum 8ten im Winter bis zum 12ten, Ochsen- und Schweinfleisch im Winter bis zum 14 — 18ten, im Sommer bis zum 20 — 24 Tage, an welchen man den Stein oder die Presse wegnimmt. Rind- und Schweinefleisch erfordern 6 Loth Salpeter und 1 1/2 Pfund Kochsalz und die nämlichen Gewürze.

Daß mehrere Tage altes Fleisch nicht so schmackhaft wird versteht sich von selbsten.

Wenn das Fleisch die vorgeschriebene Zeit in der Salzlauge gelegen ist: so nimmt man es heraus, reiniget es von den Knoblauch und Blättern, läßt es abtropfen, aber nicht abtrocknen, richtet es wieder nicht genau aneinander in ein neues geruchloses reines Gefäß, oder in das erste vorher gereinigte, wenn man kein anderes hat, gießt nachfolgend beschriebene Ruslauge darüber, rüttelt das Fleisch alle Stunden gut untereinander, legt es 5 — 6 Stunden an einen luftigen Platz zum Abtrocknen, hängt es dann zum völligen trocknen auf, überstreicht es mit einem Pinsel reinem rektifizirten Holzessig und macht beliebigen Gebrauch davon.

Die Ruslauge macht man 2 1/2 Tage vor dem Ausnehmen des Fleisches auf folgende Art: auf 50 Pfund Fleisch stosse man 4 Pfund Glanzrus, auch Kaminpech genannt, klein, übergiesse ihn mit 12—15 Maaß Regen- oder abgekochtem Brunnen- oder Flußwasser, bedecke das Gefäß, lasse es 2 Tage sich auflösen, indem diese Lauge öfters umgerührt wird. Vor Ablauf der 2 letzten Sunden rühre man 6 Pfund Kochsalz darunter und sie ist fertig. Daß man davon nur den reinen Theil nehmen darf, braucht kaum einer Erwähnung. Wenn man das Fleisch länger als 5 — 6 Stunden in dieser Glanzlauge liegen ließ: so würde es am Wohlgeschmack verlieren, man hat also die Zeit eben so genau in acht zu nehmen, als die Zuthaten: auf welche Art man Schinken und Räucherfleische erhält, die den so beliebten Hamburger- und Westphälischen nicht nachstehen, und doch dem Verderben nicht so sehr unterworfen seyen.

27. Westphäliger Schinken Schweinfleisch, Zungen, Ochsenkamm, und Speck einzupöckeln.

Hiezu muß man Thimian, Pfeffer, Nelken, Lorbeerblätter, Knoblauch, Wachholbeeren, etwas Saliter und Salz untereinander vermischen, und klein stossen; alsdann reibe man die Stücke, welche man zum Einpöckeln nehmen will, stark ein, lege sie in ein reines Schaff, bestreue den Boden mit dem Gestossenen, lege das Fleisch dicht aneinander darein, beschwere es mit Steinen, in 8 Tagen wende man es um, und lasse es noch 8 Tage liegen. Dann hängt man es 6 Tage in den Rauchfang, aber nur in den gewöhnlichen Rauch, nur des Tages einmal mache man Rauch von dem Wachholder= (Kronabet=) Holz, nach sechs Tagen hänge man es in die Luft und lasse es so hängen, bis man es braucht. Man kann auch dieses Eingepöckelte, ohne es zu räuchern, (dörren, selchen,) kochen, und hievon gelegentlich Gebrauch machen.

28. Geräucherte Fleische gut aufzubewahren.

Mit trockner und wohlausgesiebter Asche bestreue man jedes Stück Fleisch, Speck, Schinken, Wurst ꝛc. recht dicht, und lege es so behutsam eines aufs andere in einem wohlverschlossenen Kasten an einen kühlen nur nicht feuchten Ort. Das Fleisch dauert auf diese Art sehr lange, und ist völlig vor den Speckmäden und Milben gesichert. Auch behält der Speck und Schinken seine ganze Weisse, die Asche schadet ihm nichts, und kann vor dem Kochen leicht mit Wasser abgespühlet werden. Zuvor aber, ehe das Fleisch mit Asche bestreuet wird, muß es mit Strohwischen oder Tüchern gut ab=

wischt werden, damit keine Unreinigkeit und Feuchtigkeit daran bleibe.

29. Mittel, dem etwas angegangenen Fleisch den fäuligten Geruch und Geschmack zu benehmen.

Wenn im Sommer, besonders bei Gewittern, oder auch zu andern Zeiten das Fleisch einen fäuligten Geruch und Geschmack angenommen hat, den es auch den Brühen mittheilet, so versuche man folgendes leichte Mittel:

Man lege, wenn das Fleisch beim Kochen zuvor abgeschäumt worden, glühende gut ausgebrannte Holzkohle einige Minuten lang in den Topf, und lasse sie darinn mitkochen, die Kohlen werden den üblen Geschmack an sich ziehen, und können hierauf wieder aus der Brühe herausgenommen werden. Findet man, daß der gute Geschmack noch nicht hergestellt worden, so wiederholt man das Verfahren mit den glühenden Kohlen noch ein- oder zweimal.

30. Zungen besonders gut zu räuchern.

Man salze die Zungen mit halb Salpeter und halb gemeinen Salz, stosse in einem Mörser Majoran, Basilikum und Thimian, reibe die Zunge recht stark damit ein, und lasse sie so im Salz zehn Tage liegen. Wenn diese Zeit vorbei ist, stecke man die Zungen sammt den Kräutern in weite Rinderdärme, binde sie zu, und lasse sie gut räuchern.

31. Fische zu räuchern.

Wenn die Fische geschuppet und aufgemacht sind: so wasche man sie aus etlichen frischen Wassern, damit sie nicht blutig bleiben, dann trockne man sie mit einem Tuche wohl ab, salze sie inwendig stark, lege sie in ein

reines Geschirr, lasse sie drei Tage lang mit Steinen wohl beschwert liegen, und räuchere sie mit Rauch von Wachholder oder faulem Holze und dergleichen.

32. Vom Brodbacken.

Was den Backofen betrifft, so muß der Heerd desselben etwas hoch und recht dick seyn, damit er lange Hitze halte, und das Brod recht ausbacken könne.

Vom Mehl muß man auch einige Kenntnisse haben, damit man sich nicht allein auf den Müller verlassen darf. Es versteht sich von selbst, daß man so viel wie möglich von den Getreidarten die besten und reinsten zum Mehle nehme die man erhalten kann.

Wenn man nun eine gute Sorte Weizen erhalten, und selbigen nach der Mühle zum vermahlen schicken will; so muß derselbe so viel wie möglich gereinigt und gefegt werden, daß alles Fremde heraus kommt, auch soll er gewaschen werden.

Das Mehl von gewaschenen Weizen hält sich aber nicht lange, sondern muß gleich gebraucht, oder das Waschen unterlassen werden, wenn das Mehl dauern soll.

Wenn man verschiedene Sorten Mehl hat: so hängt es von jedem ab, nachdem er weißers oder gröbers Brod verlangt, sie zu vermischen, oder jede besonders zu verbacken. Man bemerkt aber, daß das schwarze Roggenbrod länger dauert, als das weiße. Hat man nun gutes Mehl, so kann man zum Backen selbst schreiten. Ich will dazu folgende Anweisung geben:

Des Abends vorher, wenn gebacken werden soll, wird der vom vorigen Backen aufgehobene oder entlehnte weiche oder trockne Sauerteig mit einem Theil des Mehls und laulichtem Wasser zu einem weichem Teig

geknätet. Er wird sodann in dem Troge mit Wasser so genau vermischt, daß nicht die geringste Klumpen darinn bleiben, und dann erst das Mehl darunter geknätet. Man nimmt so viel Wasser dazu, daß eben der dritte Theil des Mehls hinreicht, besagten dünnen Teig auszuknäten. Wenn das geschehen, wird die Masse mit Mehl bestreuet und mit Tüchern zugedeckt, und so läßt man es in einer warmen Stube bis den nächsten Morgen stehen und gähren. Früh Morgens des andern Tages werden die übrigen zwei Drittheile des Mehls mit dem nöthigen Satz vermischt und durch Zugießen von hinlänglichen lauwarmen Wasser von einer starken Person tüchtig ohne Aufhören durchgeknätet, bis er zähe wird, und sich von den Händen schällt. Dann läßt man ihn in dem Backtroge stehen, daß er sich allmählich erheben kann. Nun wird der Backofen gehitzet. Treibt der Teig stark aber langsam in die Höhe: so ist es ein Zeichen, daß er gut gerathen werde. Ist er gut aufgegangen: so wird er gewirket und in Brode getheilet; diese werden auf ein Tuch gelegt, daß sie noch aufgehen können, und dann erst in den Ofen geschoben, wenn sie zuvor mit Wasser auf der Oberfläche bestrichen worden sind. Da kömmt es nun auf den rechten Grad der Hitze an. In Städten muß man dieses gewöhnlich den Bäckern überlassen. Auf dem Lande bemerkt man, ob das innere Gewölbe des Ofens ganz weiß aussiehet. Andere halten Hobelspäne oder ein dürres Stöckchen an das Gewölbe, oder auf den von Kohlen befreiten Heerd. Entzündet sich dieses, oder es entstehen kleine Funken: so ist der Ofen heiß genug. Einige legen etwas Mehl vorn ins Ofenloch; bleibt es weiß, so ist der Ofen nicht heiß genug, wird es schwarz und verbrannt, so ist er

zu heiß, wird es aber nur braun, so hat der Ofen die rechte Hitze. Beim Heitzen macht man Anfangs das Feuer tiefer in den Ofen und auf die Seiten, nachdem aber wird das Mundloch, wenn der Ofen beinahe heiß genug ist, durch Hervorziehen der Kohlen, und dadurch, daß man kleingehacktes trocknes Holz darauf wirft, geheitzet. Denn eben dadurch wird die Kappe des Ofens mit erhitzet. Die Folgen, wenn man es mit der Hitze nicht getroffen hat, sind, daß das Brod bei zu großer Hitze verbrennt, die Gährung aufhöret, und das Brod nicht ausgebacken wird. Ist sie aber zu geringe: so trocknet das Brod mehr aus, als es backet, und wird auch verdorben. Ueberhaupt muß durch das Backen dem Brode der Mehlgeschmack gänzlich benommen und von der Gährung ein säuerlicher Geschmack mitgetheilet werden.

Nachdem die Brode groß oder klein, müssen sie längere oder kürzere Zeit in dem Ofen stehen: das läßt sich nicht genau bestimmen, die Erfahrung ist hierinn die beßte Lehrmeisterinn; schwarzes Brod muß länger in dem Ofen gelassen werden als das weiße. Eben so, wenn der Teig nicht stark genug gewesen, müssen die Brode ebenfalls länger backen. Doch pflegt man zuweilen ein Brod heraus zu ziehen, und siehet nach der Unterrinde, worauf man mit dem Finger klopfet; giebt die Rinde eine Art von Klang, so ist das Brod genug gebacken. Man muß der Gewißheit halber diese Probe öfter wiederholen; denn man darf es auch nicht zu lange in dem Ofen lassen, und wenn es schon nicht braun oder verbrannt ist: so wird es doch inwendig hart und taugt nicht viel zum Essen. So wie die Brode aus dem Ofen kommen, pflegt man sie nochmals mit Wasser zu

überstreichen, um der Oberrinde eine dunklere Farbe zu geben.

Wenn das Brod fertig und aus dem Ofen gezogen worden, so muß verhütet werden, daß es nicht sogleich, sondern nach und nach erkalte, zumal im Winter. Man legt sie zu dieser Jahreszeit wohl neben einander, und deckt sie mit einem Tuche zu. Hat man sie aber im Hause oder im Sommer, dann können sie auf die Spitze oder auf der einen Seite gestellt werden, damit sie nach und nach gleich an allen Seiten abkühlen.

Zum Schluß will ich noch etwas von der Beschaffenheit des Brodes, dessen Mängel und Güte reden, um daraus beurtheilen zu können, ob man gutes Brod erhalten, und woran der Fehler gelegen: Hat die Rinde gleichsam verbrannte Schuppen, so hat der Teig durch den Sauerteig, und daß er zu lange gestanden, zu viel Gährung erhalten. Ist die Rinde ungleich aufgerissen oder zerkerbt, so ist der Sauerteig zu alt gewesen, oder es ist mit allzu warmem Wasser geknätet worden. Ist die Oberrinde zu weich, so ist das Gewölbe des Ofens, und ist die Unterrinde zu weich, dann ist der Heerd nicht genug gehitzt gewesen. Im Gegentheil, wenn die Ober- oder Unterrinde verbrannt ist, so ist entweder der Heerd oder die Kappe zu heiß gewesen. Eine blasse Rinde ist nicht immer ein Fehler des Brodes. Man siehet das öfters, und wenn das Brod aus dem Ofen kommt, nicht mit Wasser benetzt wird. Oben abgebackenes von der zu großen Hitze des Gewölbes, und unten abgebackenes von der zu starken Hitze des Heerdes her, oder wenn die Gahrung des Teiges durch die Kälte unterbrochen worden; ingleichen, wenn der Teig

ohne Sauerteig bloß mit Hefe oder Germe gegohren. Die dicke Rinde des Brodes rühret daher, wenn es nicht, bevor es in den Ofen geschoben, bestrichen worden ist.

Wenn der Teig zu viel oder zu wenig Zubereitung bekommen hat, oder zum Knäten aufgesottenes und wieder erkaltetes Wasser, Schneewasser oder hartes Wasser genommen, oder die Gährung von der Kälte aufgehalten worden ist, alles dieses verursachet, daß das Brod nicht aufgehet, wie man es nennt: glitschicht wird, und ganz flach aus dem Ofen kommt. Auch ist dieß der Fall, wenn es zu übertrieben gegohren, ehe es in den Ofen geschoben wird.

Unausgebackenes teigigtes Brod entstehet aus Mangel guten Sauerteigs, oder von Mehl aus ausgewachsenem Getreid; oder wenn das Mehl nicht fest genug geknätet ist, wenn anstatt des Sauerteigs blos Germe genommen wird.

Um von naß eingefahrenem oder ausgewachsenem Getreid ein noch ziemlich gutes Brod zu backen; muß man das Korn, ehe es in die Mühle kömmt, recht trocknen, sonst giebt es klebriges Mehl, der Teig wird zu flüssig und geht nicht recht auf; das Brod bäckt sich nicht recht aus, und fällt in einen Klumpen zusammen, ist wässerig und süß, und also der Gesundheit höchst schädlich.

Zum Einsäuren nimmt man dann weniger Wasser, als bei gutem Mehl, auch etwas mehr Sauerteig und Salz als gewöhnlich. Hat man Gerstenmehl und mischt davon etwas darunter: so wird es desto besser. Den Teig deckt man zu, und läßt ihn an der Wärme wohl gähren, dann arbeite man den Teig recht durch, bis er

steif wird, und lasse ihn recht aufgehen, ehe er in den Ofen kommt, und dann mache man die Brode auch nicht zu groß.

Will man aber von ausgewachsenem Roggen oder nachgiebigem Mehl ein noch ziemlich trockenes Brod backen, so löscht man glühende Steine oder Eisenkeile im Teige ab.

Die Krume des frischen Brodes muß sich nicht zu leicht zerreissen lassen, sonst zeigt es an, daß der Ofen nicht heiß genug gewesen, und das Brod mehr getrocknet als gebacken ist. Auch muß frische Krume (Schmolle), wenn sie mit den Fingern zusammen gedrückt wird, sich von selbst wieder etwas in die Höhe heben.

Wenn das Brod viele kleine Löcher hat, oder locker ist, so ist es ein Zeichen seiner Güte; sind die Löcher aber groß, so rühren sie vom Sauerteig her, und zeigen, daß der Teig nicht genug durchgearbeitet worden ist.

Sind die Augen gar zu groß und die Rinde zugleich abgebacken; so ist zu viel Wasser genommen worden.

Hat die Krume zu viel kleine Löcher, so ist der Teig übergangen oder zu viel Sauerteig genommen worden; hat sie zu wenig oder gar keine, so ist zu wenig Sauerteig genommen.

Die Krume des Brodes muß nicht röthlich aussehen: daran ist theils Schuld, wenn in der Mühle zu viel aufgeschüttet wird, ingleichen, wenn sie zu geschwind gehet, oder beim Einteigen zu heißes Wasser genommen worden ist.

Einen

Einen unangenehmen und sauren Geschmack verursacht nasser alter Sauerteig, der nicht aufgefrischt worden; bitter aber wird das Brod, wenn man zu viel Hefen anstatt des Sauerteigs genommen hat. Auch die Kornwürmer und Maden geben dem Brode einen widerlichen Geschmack, wenn das Korn davon nicht rein gewesen.

Wenn der Teig zu fest gemacht oder zu wenig Wasser dazu genommen worden, das Brod zu früh aus dem Ofen gezogen, oder durch die Kälte mit einem Male abgeschreckt worden ist, so bekömmt es einen teigichten Mehlgeschmack.

Gutes Brod muß nebst seinem eigenen auch einen gewissen geistigen Geschmack haben, der am mehresten von guten reinen Sauerteig, vollkommener Gährung und von dem rechten Zeitpunkt das Brod in den Ofen zu schieben, abhängt. Kümmel, Anis, Koriander erhöhen den guten Geschmack.

Dieses Verzeichniß guter und schlechter Beschaffenheit des Brodes könnte mit manchem noch vermehret werden, ich glaube aber, daß jede Wirthinn, wenn sie nur diesem genau nachdenkt und es beobachtet, im Stande seyn wird, ein gutes schmackhaftes Brod zu backen.

33. Von Erdäpfeln ein gesundes und wohlfeiles Brod zu backen.

Wohlfeiler um ein Drittel wird das Brod, wenn man unter das Mehl fast eben so viel bis zum Aufspringen gesotten, dann auf einem Reibeisen fein geriebene gute Erdäpfel (auch Kartoffel genannt) zur rechten Zeit mischt, und dann statt des gewöhnlichen — ein

sogenanntes Kleyenwasser darunter knetet. Dieses Kleyenwasser vermehrt das Brod erwiesener Massen allein schon um ein Fünftel. Man erhält es, wenn man die Kleyen heiß abbrühet, und es eine kurze Zeit deren Kraft ausziehen läßt. Sie taugen denn doch auch noch zum Viehfutter. Uebrigens wird das Hausbrod durch die Erdäpfel auch verbessert.

34. Zuzel- oder Klezenbrod.

Man nehme schon geknetteten und gut aufgegangenen schwarzen Brodteig in eine Schüssel und dazu: gesottene und dann ausgekühlte Klezen, d. i. gedörte Birnen, reingewaschen und ausgelöste Zibeben, Weinbeere, abgehäutete geschnittene Mandeln und Nußkerne, eine angemessene Parthie kleingewiegte Zitronaten (Nelken und Allmodegewürz, wenn es ausdrücklich verlangt wird; sie sind aber ungesund, da sie sich auf die Brust legen), zusammen wenigst so viel, als der Teig ist, mische es mitsammen gut ab, mache Weckeln oder Laibeln daraus, walze aus einem andern Teig einen großen Flecken aus, überstreiche ihn mit lauwarmem Wasser, lege den Wecken oder Laib darein, überschlage ihn gänzlich, überstreiche ihn mit Wasser, steche mit einer zweizüngigen Gabel viele Löchelchen darein, lasse es aufgehen, und backe es wie ein anderes Brod schön.

35. Sauerteig zum Brodbacken

erhält man bekanntlich von den Zusammenscharen des Backtroges und zwar in flüssiger oder harter Gestalt. Flüssiger ist dem harten vorzuziehen, weil der harte gerne unschmackhaft wird, wenn man ihn nicht schnell genug wieder braucht. Man kann die flüssige Säuere

leicht vermehren, wenn man sie immer im nämlichen Geschirr, gut zugedeckt aufbehält, und Mehl nachrührt, so oft von ihm etwas verbraucht wird.

36. Kunst ohne kostspielige Vorrichtung auf den Feuerherd viel Holz zu ersparen, und dabei doch bequemer und einfacher als gewöhnlich zu kochen.

Der Mangel an Brennholz, der vorzüglich in allen Ländern, in welchen Künste und Manufakturen blühen, in den neuern Zeiten sehr überhand genommen hat, und der Gedanke, wie sehr dadurch das Loos der niedern Volksklasse verschlimmert werde, gaben den nun seligen Grafen von Rumford die Veranlassung, seine über diesen Gegenstand angestellte Versuche und Beobachtungen bekannt zu machen. Von diesem mit ausserodentlichen Fähigkeiten ausgerüstet gewesenen Manne, der mit glühendem Eifer seine Kräfte dem Wohl der Menschheit widmete, und sich durch seine edlen Thaten hauptsächlich in Bayern ein ewiges Denkmal errichtet hat, von diesem Manne war es zu erwarten, daß seine dießfallsige Bemühungen nicht fruchtlos ausfallen würden. Seine Versuche und Beobachtungen über Feuerhitze und Holzersparung verdienen unstreitig allgemein verbreitet zu werden.

Obschon durch Unwissenheit und Sorglosigkeit bei Behandlung der Feuerhitze eine große Holz-Verschwendung in allen Ländern entsteht, so giebt es doch, nach der richtigen Meinung des Grafen von Rumford, nur sehr Wenige, die das richtige Verhältniß dieser großen Verschwendung kennen. Nach seinen Untersuchungen glaubt er annehmen zu müssen, daß in vielen Fällen von acht

Theilen Brennmaterialien sieben Theile unnütz verschwendet werden. Bei dieser Behauptung, die er zwar durch mehrere Versuche klar bewiesen hat, ist jedoch zu bemerken, daß er hauptsächlich auf die Methode bei freiem Feuer zu kochen, Rücksicht genommen habe; denn, wenn ein Gefäß über einem offenen Feuer steht, so kann nur ein kleiner Theil von der in den Feuerstrahlen befindlichen Hitze in das Gefäß übergehen; und da das Gefäß der einzige Widerstand ist, und die Hitze nicht von einem andern Körper auf's neue auf das Gefäß zurückwirken kann, so zertheilt sich die Wärme, wegen ihrer ausserordentlichen Leichtigkeit gar geschwind in die Luft, und geht durch den Rauchfang verloren. Wenn aber durch dergleichen Gründe wirklich Etwas bewiesen wird: so ist dadurch doch mancher Leser noch nicht überzeugt. Dem Grafen von Rumford war deßwegen an einer solchen Ueberzeugung sehr viel gelegen, und da die ökonomischen Einrichtungen verschiedener größern öffentlichen Anstalten, z. B. des militärischen Arbeitshauses und der Militär-Akademie in München unter seiner Direktion standen: so hatte er da die beste Gelegenheit, praktische und unumstößliche Beweise von seiner Behauptung zu geben. Die hierüber angestellten Versuche wurden allemal in Großen ausgeführt, und unter veränderten Umständen oft wiederholt.

Erster Versuch.

Ein in der Küche des militärischen Arbeitshauses zu München eingemauerter kupferner Kessel, der oben 22 und unten 19 1/2 rheinländische Zoll Weite, im Durchschnitte 24 Zoll Tiefe, und 15 bayer'sche Pfund an Gewicht hatte, wurde mit 95 bayer'schen Maas Wasser,

die 187 bayer'sche Pfund wogen, angefüllt. Dieß Wasser hatte eine Wärme von 58 Graden nach der Fahrentheit'schen Skale. Unter dem Kessel wurde mit trockenem Buchenholz Feuer angemacht, das Wasser damit zum Kochen gebracht, und zwei Stunden lang darinn erhalten. Der Erfolg war nachstehender:

Das Wasser zum Kochen zu bringen, erforderte an Zeit .	1 Stunde	1 Min.
Das Wasser im Kochen zu erhalten, dauerte	2 —	0 —
Dauer der Zeit . .	3 Stunden	1 Min.
Das Wasser zum Kochen zu bringen, brauchte man Holz . .	11	Pfund.
Das Wasser zwei Stunden kochend zu erhalten	2 1/2	Pfund.
Menge des Holzverbrauchs . .	13 1/2	Pfund.

Zweiter Versuch.

Eben derselbe Kessel mit eben so viel Wasser bei demselben Wärmgrade wurde in die benachbarte Küche des Baron von Schwachheim gebracht, und auf einen Dreifuß gesetzt. Hier wurde ebenfalls mit Buchenholz, jedoch so holzsparend als möglich, das Wasser zum Kochen gebracht und zwei Stunden lang darinn erhalten. Der Erfolg war nachstehender:

Das Wasser zum Kochen zu bringen, erforderte an Zeit .	1 Sunde	31 Min.
Das Wasser kochend zu erhalten, dauerte	2 —	0 —
	3 Stunden	31 Min.

Das Wasser kochend zu machen, erforderte Holz . . .	45 Pfund.
Das Wasser zwei Stunden kochend zu erhalten . . .	17 1/2 Pfund.
Menge des Holzverbrauchs .	62 1/2 Pfund.

Da bei diesen beiden Versuchen der Kessel die Menge des Wassers, der Wärmegrad desselben zu Anfange der Versuche, die Dauer des Kochens, kurz, alles völlig gleich war, so ist es wohl ausgemacht, daß die Menge des dabei verbrauchten Holzes die verhältnißmäßigen Vortheile der verschiedenen Behandlungsart des Feuers deutlich ins Licht stelle. Die Verschiedenheit des Holzverbauches ist auffallend groß. Beim ersten Versuch sind nämlich 13 1/2 Pfund, und beim zweiten 62 1/2 Pfund, also 49 Pfund mehr als beim ersten verbraucht worden. Man sieht also, wie ausserordentlich groß die Holz-Verschwendung auf der einen Seite sey, und wie viel man auf der andern Seite durch eine kluge Benutzungsart der Feuer-Hitze ersparen könne.

Aber so groß auch die Ersparung an Brennholz bei dem ersten angeführten Versuche scheinen mag, so ergiebt sich doch aus den weitern Versuchen des Grafen von Rumford, daß die Ersparniß noch weiter getrieben werden könne. Denn beim zweiten Versuche gab man sich alle Mühe, dem Holze die vortheilhafteste Lage zu verschaffen, da sonst hierauf gewöhnlichermassen nicht geachtet, und die Holzverschwendung durch die Nachlässigkeit des Gesindes sehr vermehrt wird. In gut gebauten, verschlossenem Feuerheerden kann die rechte Stelle für die Feuerung nicht verfehlt werden. Denn da sie überall von einer Mauer umgeben ist, so kann die Un-

gewißheit derer, die das Feuer unterhalten, nicht die Holzverschwendung veranlassen, wie es bei einem offenen Feuer der Fall ist; und dieß ist gewiß kein geringer Vortheil dieser Feuerheerde.

Driter Versuch.

Eine große kupferne Pfanne oder Kasserole, oben am Durchmesser 11 1/4, unten 10 3/4 Zoll tief, welche 4 Maaß Wasser faßte und 7 15/16 Pfund wog, wurde bei der Temperatur von 58 fahrenheit'schen Graden in ein gemauertes Kesselloch gestellt; es wurde mit 4 Zoll langen Stücken Buchenholz Feuer angezündet, um das Wasser zum Kochen zu bringen, und zwei Stunden lang darinnen zu erhalten. Das Resultat dieses Versuches war folgendes:

Das Wasser zum Kochen zu bringen, wurde erfordert an Zeit	— Stunde	12 Min.
Das Wasser kochend zu erhalten	2 —	0 —
Dauer der Zeit . .	2 Stunden	12 Min.

An Holz wurde erfordert, um das Wasser in's Kochen zu bringen .	1	Pfund.
Und um es zwei Stunden lang kochend zu erhalten		3/4 Pfund.
Gesammter Gebrauch an Holz .		1 3/4 Pfund.

Vierter Versuch.

Dieser Versuch wurde mit eben dieser Kasserole auf einem Dreifuß wiederholt, und der Erfolg war folgender:

An Zeit wurde erfordert, um das Wasser in's Kochen zu bringen	— Stunde	28 Min.
Und es zwei Stunden lang kochend zu erhalten . . .	2 —	0 Min.
Dauer an Zeit . . .	2 Stunden	28 Min.
An Holz war erforderlich, um das Wasser in's Kochen zu bringen	6	Pfund.
Um es zwei Stunden lang kochend zu erhalten	5 1/2	Pfund.
Sämmtlicher Holzverbrauch . . .	11 1/2	Pfund.

Im letzten Versuche ist also, um die nämliche Menge Wasser in's Kochen zu bringen, und selbiges wie im dritten Versuche zu erhalten, 9 3/4 Pfund Holz mehr verbraucht worden.

Die Verschiedenheit der Resultate im dritten und vierten Versuche ist ziemlich nahe, und bestättigt auf's Neue, daß das Kochen über einem offenen Feuer fast fünfmal so viel Holz erfordert, als wenn das Feuer in einem verschlossenen Heerde unter rechter Benutzung seiner Kräfte verbrannt wird.

Doch ist hiebei zu bemerken, daß die aus dem zweiten und vierten Versuche bewiesene Holzverschwendung das wahre Verhältniß an Verlust der Brennmaterialien nicht genau angiebt, weil das Feuer mit weit größerer Sorgfalt und Aufmerksamkeit unterhalten wurde, als es nach der gemachten Bemerkung gewöhnlich geschieht. Vielmehr ist die Holzverschwendung bei offenen Feuern noch weit größer.

Nach verschiedenen Berechnungen des Grafen von Rumford, die er mit großer Genauigkeit über den Holzverbrauch in mehreren Privatküchen gemacht hat, scheint es, daß zum wenigsten neun Zehntheile des darinn verbrauchten Holzes erspart werden könnten, wenn man, statt über offenem Feuer zu kochen, die Verbesserungen einführte, die er in den unter seiner Aufsicht erbauten Küchen eingeführet hat.

Um die Suppe in der Küche des Münchner-Arbeitshauses zu kochen, mußte das Feuer fünf Stunden lang unterhalten werden, indem die daselbst gewöhnliche Suppenart über drei Stunden kochen mußte, wenn sie ganz gut seyn sollte.

Die dazu gebräuchliche Feuerung war trockenes Buchenholz, wovon man zu 1000 Portionen Suppe 300 baierische Pfund brauchte, welche 43 Kreuzer kosten. Folglich kommt für eine Portion Suppe an Feuerungskosten 1/23 Kreuzer.

Würden die 1000 Portionen Suppe in Privatküchen gekocht, und man nähme an, daß jene 1000 Menschen in Familien von 5 Personen getheilt wären, so würde dieß 200 Familien ausmachen. Da nun in jener öffentlichen Küche für 1000 Personen zu kochen 300 Pfund Holz erfordert wurden, so würden diese unter 200 Familien vertheilt, täglich auf jede 7 1/2 Pfund betragen. Nach dieser Berechnung müßte also eine baier'sche Klafter Buchenholz, die 2200 baier'sche Pfund wiege, zum Kochen für eine Familie von 5 Personen 1466 Tage, oder 4 Jahre 6 Tage hinreichen. Aber nach den genauesten Untersuchungen über den wahren Holzverbrauch in Privatfamilien, beim Kochen über

offenem Feuer, wie es jetzt noch allgemein gebräuchlich ist, ergiebt sich, daß fünf Portionen gute Erbsensuppe kaum bei weniger als 15 Pfund trockenem Buchenholz bereitet werden können; folglich würde eine Klafter von solchem Holze anstatt für eine Familie von 5 Personen zur täglichen Bereitung einer Suppe vier Jahre hinreichen, kaum 5 Monate hinreichend seyn.

Hieraus ergiebt sich ganz deutlich, daß der Holzverbrauch in den Küchen der Privat-Familien sich zu dem Holzverbrauche in der Küche des Münchner Arbeitshauses bei Bereitung von ein und ebenderselben Menge von Erbsensuppe verhalte, wie 16 zu 1.

Hierbei muß man jedoch bemerken, daß der Unterschied in der Menge des Holzverbrauchs nicht blos in der Verschiedenheit der beiden Methoden, die Feuerhitze zu behandeln, seinen Grund habe; denn ausser den Wirkungen, die durch eine zweckmäßige Anordnung der Feuerheerde hervorgebracht werden, erfordert eben dieselbe Anordnung weniger Feuerung, je größer die auf einmal zu bereitende Menge der Speisen und je größer der Kessel ist; daher ist die Holzersparung, die durch das Kochen im Großen bewirkt wird, sehr beträchtlich.

So einleuchtend und bekannt der Nutzen des eben beschriebenen Rumford'schen Feuerungs-Systems ist: so wird es doch äusserst selten benützt, weil es einigermassen kostspielig, umständlich und zeitraubend ist; auch überdieß zu viele Aufmerksamkeit erfordert. Denn während des Kochens müssen die Köchinnen, besonders in kleinen Häusern, noch manche von der Küche entfernte Geschäfte verrichten, die an Werth den des zu ersparenden Holzes übertreffen, und so habe ich nach vielen

fruchtlosen kostspieligen Versuchen gefunden, daß nur solche Ersparungen allgemein eingeführt werden können, welche obige Fehler nicht nur nicht haben, sondern den Köchinnen selbst bequemer ja fast unentbehrlich sind, wenn sie sich einmal daran gewöhnet haben. Und dieses kann geschehen durch den neuen Kochheerd mit einer Platte von Guß= oder geschlagenem Eisen. — Dieser Kochheerd kann aus jedem gewöhnlichen Heerd hergestellt werden, und zwar auf folgende Art:

Man kaufe sich eine 2 — 3 Füß lange, 2 — 2 1/2 Fuß breite Platte, je nachdem man viel oder wenig zu kochen hat, lasse nach dieser Proportion eine Oeffnung in den Heerd ausbrechen, und diese neu aufmauern: vorerst die Grundlage von 12 Zoll Höhe, darauf ein Aschenloch von 8 Zoll Breite, 8 Zoll Höhe, dann darauf einen sogenannten Windofen von Halbsteinen. Dieses ist der Feuerheerd von etwa 12 Zoll Breite, eigentlich nach Proportion der Platte. Diese muß unten um einige Zolle enger werden als oben, weil sich oben das Feuer überall zertheilen muß. Ueber dem Windofenloch wird ein Ofenthürl von 8 Zoll Höhe, und 12 Zoll Breite angebracht. Ist dieses fest gemacht, so mache man den Kanal zum Abzug des Rauches, damit dieser in den Rauchfang abziehen kann, lege dann die Platte darauf, und vermauere alle Oeffnungen, nur nicht die des Rauchkanals, und der Kochofen ist fertig. Zu bemerken ist, daß die Feuerspielung unter der Platte nur 10 Zoll hoch, und oben dem alten Heerd gleich seyn muß. Hat man noch dazu kupferne Kochgeschirre mit breitem Boden: so muß die Ersparung gegen die gewöhnliche Art wenigst 1/3tel Holz und eine halbe Stunde an der

Zeit betragen. Auf einer Platte von 2 1/2 Fuß Länge und 2 Fuß Breite kann man für 30—40 Personen sehr bequem kochen. Dieser Heerd kann nicht genug empfohlen werden. Die Käufer belieben sich von der reinen Wahrheit während der Kochzeit beim Verleger selbst zu überzeugen.

37. Von der Holzersparung im Ofen.

Unsere gewöhnlichen Stubenöfen haben die allgemeinen Fehler, daß sie im Innern durchaus nur eine einzige Höhlung von dem Aschenheerd bis zu der Decke des Ofens haben. Das Ofenloch zum Einheitzen ist mit dem Heerde gleich, welches öfters zu großem Schaden übermäßig groß ist. In der mittlern Höhe des Ofens ist das Rauchloch angebracht. Hierdurch entstehet der Nachtheil, daß sobald das eingelegte Holz angezündet wird, und das Feuer stark zu brennen anfängt, die Spitze der Flamme, welche die größte Hitze enthält, mehrentheils zu den Ofenlöchern herausfährt, und so der mehreste Theil der Hitze verloren geht. Hat man hingegen einen Zirkulirofen mit einem eisenen Plättchen von etwa 14 bis 18 Zoll in Quadrat, so ist man diesem Verluste der Hitze nicht ausgesetzt; denn die Wärme darinn wird vermittelst der Züge so lange herumgeführet, bis der Rauch, oder die durch den Ofen und das Feuer streichende Luft beinahe wieder erkaltet ist.

Zu unserer Feuerung bedienen wir uns am gewöhnlichsten sechserlei Holzarten, als:

Buchenholz,	wovon	der	Haufen	11,695	Pf.	wiegt
Eichenholz,	—	—	—	13,000	—	—
Birken,	—	—	—	11,868	—	—

Elsen,	wovon der Haufen	11,060	Pf.	wiegt
Kiehnen,	— — —	11,280	—	—
— Stock,	— — —	7,562	—	—

Von diesen verschiedenen Holzarten wurden von jeder 10 Pfund genommen, und der neue Ofen gehitzet, zuvor aber der Grad der Wärme im Zimmer genau angemerkt.

Das Holz wurde jedesmal auf zweimal eingelegt, und ehe das Feuer in dem Ofen angezündet worden, ein Thermometer in das Zimmer an den Ofen gestellt. Nachdem alle Holzarten auf diese Weise versucht worden: so fand sich, daß von den 10 Pfunden Buchenholz das Thermometer auf 41 Grad gestiegen war, und dasselbe 45 Minuten gebrannt hatte,

Eichenholz	39	Grad	50	Minuten.
Birken	36	—	38	—
Elsen	40	—	35	—
Kiehnen	38	—	45	—
— Stock	45	—	50	—

Rechnet man nun aus, was 10 Pfund Holz von jeder Sorte kosten, und nimmt den Preis derselben nebst dem dadurch erhaltenen Grade der Hitze zusammen: so ergiebt sich, daß Kiehnstock-Holz nicht allein das wohlfeileste, sondern auch das vortheilhafteste zum Brennen in dem Ofen sey. Nach diesem folget das Buchenholz, dann das Elsen-, dann das Eichen-, nach diesem das Kiehn-, und zuletzt das Birkenholz.

Gemeiniglich glaubt man, daß das Holz, welches die mehresten Kohlen gebe, auch am besten hitze. Dieses zu erfahren, nehme man ebenfalls von obigen sechs

Holzarten, von jedem 10 Pfund, verbrenne diese in dem Ofen, und bemerke genau die Zeit, wann das Holz verbrannt, und der Ofen fest zugemacht worden war.

Steinkohlen und Torf habe ich auch in dieser Absicht versucht, allein noch habe ich nicht gefunden, daß sie einen Vorzug vor dem Holze hätten. In einem eisenen Ofen glaube ich indessen allerdings, daß diese Feuerung von Torf und Steinkohlen wohlfeiler, als vom Holze sey.

38. Vom Bleichen der Leinwand und Baumwolle.

Bei dem Bleichen kommt vieles auf die Beschaffenheit des Wassers an, daher muß man bemühet seyn, ehe man diese Arbeit vornimmt, zuerst den Ort zu finden, wo gutes, klares und weiches Wasser zu haben ist; denn das harte, und mit fremden Theilen vermischte Wasser taugt durchaus nicht dazu. Wir sehen es täglich, welchen Vorzug die Leinwand hat, die an Orten gebleicht wurde, wo gutes Wasser zu haben ist, gegen diejenigen, welche mit hartem Wasser gebleicht worden. Nicht allein, daß die gut gebleichte Leinwand ein besseres und weisseres Ansehen hat; sondern sie ist auch weit geschickter zur Annehmung schöner Farben.

Das Bleichen bestehet eigentlich in der Befreiung der Leinwand von aller Farbe. Da es aber schwer hält, diese davon abzusondern; so bedienet man sich öfters verschiedener Mittel, diesen Endzweck desto eher zu erreichen. Es wird dabei folgender Gestalt verfahren: Wenn die Leinwand recht schön werden soll, so wird Roggenmehl mit Wasser vermischt, lauwarm gemacht,

und hierein die rohe Leinwand 48 Stunden lang eingeweicht, dann wird das Mehl und der damit verbundene Schmutz der Leinwand durch Auswinden und Klopfen mit reinem Wasser wieder fortgeschafft. Die zweite damit vorzunehmende Arbeit ist das Klopfen derselben, das heißt: man verfertigt von Potasche, Kalk und Wasser eine scharfe Lauge, worinn die Leinwand drei bis vier Tage eingeweicht wird. Diese Beitze bringt die schleimigten und färbenden Theile aus der Leinwand größtentheils heraus. Nach diesen vorhergegangenen Arbeiten wird endlich die Bleiche selbst angefangen. Hier nun kömmt, wie schon gesagt, besonders viel auf gutes, weiches und klares Wasser an. Man wähle dazu einen großen ebenen, mit Gras bewachsenen, ganz freien, und nahe am Wasser gelegenen Platz. Auf diesen wird die Leinwand ausgebreitet, und vermittelst hin und wieder angenäheten Schleifen an den Erdboden mit Pflocken befestiget. Die Leinwand wird alsdann öfters vermittelst Schaufeln oder Gießkannen naß gemacht. Bei dem Verdünsten des Wassers ziehen Luft und Sonne die noch zurückgebliebenen Farben dann vollends aus. Es gehen wohl 6 bis 9 Wochen vorüber, ehe die Leinwand ihre völlige Weisse erhält, unterdessen aber befördert das nochmalige Klopfen, welches man zuweilen auch während dem Bleichen wiederholet, und daß man die Leinwand täglich einmal umkehret, und also immer eine andere Seite der Luft zuwendet, die Arbeit ungemein.

Wenn die Leinwand von der Bleiche genommen worden ist: so folgt darauf eine Hauptarbeit, nämlich die Säurung. Hierdurch wird die durch das Wasser und durch die Lauge in die Leinwand gerathene oder

schon darinn befindlich gewesene Erde herausgebracht. Diese wegzuschaffen ist die Säuerung nöthig; denn wenn die Erde in der Leinwand zurück bleibt, so wird sie dadurch sehr mürbe, und hält nicht lange. Man bedient sich hiezu an den mehresten Orten der sauern Milch. Die gebleichte Leinwand wird nämlich in einen Bottich oder Zuber, nachdem man viel oder wenig hat, gelegt, die saure Milch darauf gegossen, und so lange mit Füßen getreten, bis die Leinwand völlig naß und durchdrungen ist. Wenn sie auf diese Art nach einer kurzen Zeit durchgearbeitet ist, und die sauere Milch oder andere gelinde Säure alle die kalkichte Erde an sich gezogen und aufgelöst hat: so wird die Leinwand zum Beschluß in Fluß-, und hernach in Seifenwasser ausgewaschen, um die Säure, den Schmutz und alle andern fremden Theile völlig wieder heraus zu bringen.

Man pflegt sie nach diesem noch einmal auf die Bleiche zu bringen, hernach zu trocknen, und zuletzt durch Stärkwasser zu ziehen.

39. Nöthige Regeln, die dem Färben verschiedener Zeuge vorangehen müssen.

1.) Wenn etwas Fett in den Farbekessel, der Wolle oder dem Zeuge, welches gefärbt werden soll, vorhanden ist, so schlägt die Farbe um, und geräth nicht. Es ist daher schlechterdings nöthig, daß alles vom Fette gereiniget werde. Dieß ist besonders bei der Wolle deßhalb zu bemerken, weil sie von Natur nicht allein Fettigkeit bei sich führt, sondern auch bei dem Kämmen-Oel gebraucht werden muß, um sie klar zu machen und zum Spinnen vorzubereiten. Seife ist das bekannte

Mittel,

Mittel, welches sich sowohl mit dem Fett, als mit dem Wasser vereiniget, und eben damit verursacht, daß das Fett in Wasser aufgelöst wird, da es sonst demselben widerstrebt. Zu merken ist, daß dazu kein siedendheißes Wasser genommen werden darf, weil sonst das Fett in die Wolle eingebrühet wird, und dann gar nicht mehr herausgebracht werden könnte.

2.) Eben so sorgfältig muß man aber auch dahin sehen, daß die Seife rein wieder ausgewaschen werde, weil sie der Farbe eben sowohl widerstehet, als das Fett, und das um so mehr, weil sie mit dem in der Wolle befindlichen Fett verbunden ist, auch selbst Fett zur Grundlage hat.

3.) Je lockerer und weicher die Wolle ist, desto besser nimmt sie die Farbe an, dagegen das stachlichte Haar sich sehr schwer färben läßt. Man wird also hierauf Bedacht nehmen, und zu dem, zum Färben bestimmten wollenen Garne gute Wolle nehmen müssen, damit man ein schön gefärbtes Zeug erhalte.

4.) Bei dem Kochen der Farbe entstehet jedes Mal oben ein Schaum, welchen die Färber die Blume zu nennen pflegen. Dieser ist eine Unreinigkeit, und muß sorgfältig abgeschäumt werden, weil, wo er sich ansetzt, die Farbe nicht angreift, und mithin das Zeug fleckig wird.

5.) Wenn ein Feuerbrand in der Farbenbrühe gelöscht wird: so fällt die Farbe zurück, und sondert sich von dem Wasser. Man muß also den Farbekessel beobachten, damit nichts hinein falle. In den anhaltenden abergläubischen Zeiten nannte man so etwas Hexerei; jetzt weiß man, daß es ganz natürlich zugeht. Wenn

indeß ein solcher Unfall vorgegangen ist; so hat man nicht nöthig bei einem Hexenbanner Hülfe zu suchen: man braucht nur für einen Groschen Vitriol oder fein gestossenes Operment dazu zu schütten: so ist das Uebel gehoben.

6.) Alle Farbenbrühe muß von den Spänen oder Kräutern abgeklärt werden; denn wenn ein Blatt oder dergleichen sich an das Garn oder Zeug anlegt: so ist es leicht zu begreifen, daß auf dem Flecke die Farbe nicht angreifen kann, uud folglich Flecke entstehen müssen.

7.) Soll das Zeug eine Farbe erhalten: so darf sich nichts Fremdes damit vermischen oder daran legen. Da nun das nasse Zeug den Staub und was sonst herumfliegt, eben durch die Nässe leicht anziehet und festhält; so ist sehr natürlich, daß auch der Ort, wo man das gewaschene und gefärbte Garn oder Zeug zum Trocknen aufhängt, von Staub, Spinngeweben und dergleicheu Dingen rein gehalten werde, damit nichts auffliege und die Farbe beschmutze.

8.) Kalk und Lauge haben die Eigenschaft, daß sie die rothe Farbe verdunkeln und in Braun verwandeln. Man muß sich also hüten, daß von dieser Beize nicht zu viel Farbe genommen, auch die wollenen Zeuge nicht zu lange darinn gelassen und umgedreht werden.

9.) Eben so hat Kalk und Lauge die Eigenschaft, daß die Wolle dadurch mürbe gemacht und ganz aufgelöset wird, wenn sie damit gekocht wird. Man hüte sich also vor Schaden.

10.) Man muß das Zeug, welches gefärbt werden soll, mit der Farbenbrühe nicht gleich auf Einmal durch-

kochen lassen, sondern etliche Male herausnehmen und auskühlen, ehe es zum Kochen kommt; alsdann fällt die Farbe viel besser an.

11.) Wenn man Salmiak zur Farbenbrühe thut: so hat man davon den Vortheil, daß das Zeug nicht leicht fleckigt wird.

40. Vom Färben.

Violett. Man nimmt auf ein Pfund Seide, Wolle oder Leinen 8 Loth reinen Fernambuck, 12 Loth Blauholz und 4 Loth Alaun, weicht es 24 Stunden im Flußwasser ein, läßt es darauf eine halbe Stunde gelinde kochen, nimmt es vom Feuer und läßt es stehen. Indeß füllt man einen andern Kessel mit 10 Quart Wasser, thut 4 Loth weissen Weinstein und 1 Loth Salzburger Vitriol dazu, wendet das Zeug hierinn wohl um, und läßt es eine halbe Stunde kochen, spült es sodann und läßt es trocken werden. Nun wird die Brühe der Farbe des ersten Kessels abgeklärt, scharf heiß gemacht, und 2 Loth Färberpotasche dazu gethan. Hierin wird das Zeug wieder wohl umgewandt und eine Viertelstunde gelinde gekocht; dann nimmt man es vom Feuer, läßt es noch eine Stunde zugedeckt stehen, worauf man es herausnimmt, in frischem Wasser auswäscht, und zum Trocknen an einen Ort anfhängt wo die Sonne nicht hinscheint.

Grün. Auf ein Pfund Garn nimmt man 8 Loth Blauholz und ein halbes Loth Grünspan und weicht jedes besonders eine Nacht in Wasser ein. Doch kocht man ein halbes Pfund Scharte in 8 Maas Wasser eine Stunde lang, nimmt die Scharte heraus, thut 2 Loth Färberpotasche zu der Brühe, und das Garn hinein,

wendet es tüchtig herum, läßt es eine Viertelstunde kochen, spült es aus und läßt es fast trocken werden. Dann läßt man das Blauholz in seiner eigenen Brühe eine halbe Stunde kochen, klärt die Brühe ab, thut den eingeweichten Grünspan hinzu, wendet das Garn darinn wohl um, läßt es eine Viertelstunde darinn liegen, spült und trocknet es hernach: so ist es fertig.

Zitronengelb. Auf ein Pfund Seide, Leinen oder Wolle nimmt man ein Pfund gelbe Fernambuck-Spähne, weicht sie 24 Stunden in acht Quart Wasser ein, läßt es dann eine Stunde gelinde kochen, thut 6 Loth Alaun und 6 Loth weißen Weinstein dazu, läßt es eine Stunde lang stehen, klärt die Brühe ab, wendet das Zeug in derselben wohl um, und läßt es eine Stunde damit kochen. Dann wird das Zeug gespület und getrocknet. Indeß werden in einem reinen Kessel noch 6 Quart Wasser und eine Handvoll Curcume gethan, das Zeug darinn wohl umgewandt, und eine halbe Stunde damit gekocht. Dann nimmt man es vom Feuer und läßt es noch zwei Stunden zugedeckt stehen, spület, ringet und trocknet es.

Ponceau. (Ponso.) Man nimmt 2 Loth Fernambuck und läßt denselben in einer halben Maaß Flußwasser über Nacht weichen, alsdann so lange kochen, bis es um ein Paar Finger breit eingekocht ist. Nun werden auf ein Loth Fernambuck 3 Messerspitzen Alaun und 9 Messerspitzen feiner Zucker geschüttet, nnd wenn es schäumet, nimmt man es vom Feuer, thut die Seide hinein, und läßt sie eine gute Welle darinn liegen. Erst scheint sie nur rosenroth, je länger man sie aber in der Farbe liegen läßt, und je öfter man sie eintaucht,

desto dunkler wird die Farbe, bis sie endlich die ächte Ponsofarbe erhält. Will man aber Purpurfarbe haben: so darf man nur zu der oben beschriebenen Farbe etwas Potasche thun, und darinn aufkochen lassen.

Carmesinroth. Zu einem Pfunde Leinwand oder Leinengarn nimmt man 4 Loth Alaun, 4 Loth Weinstein, und eine Handvoll Weitzenkleie. Damit kocht man die Leinwand eine halbe Stunde, nimmt sie dann heraus, gießt reines Wasser in einen Kessel, und wirft darein ein Loth Cochenille und ein Loth weiße Stärke; hiemit wird das Zeug eine Stunde lang gekocht, dann herausgenommen und ausgespület.

Roth zu färben. Auf ein Pfund Leinwand oder Garn werden 18 Loth Fernambuckholz genommen, in einen Beutel gebunden, und eine Nacht in reinem Wasser eingeweicht. Den nächsten Tag kocht man das Holz in dem Beutel eine Stunde lang, alsdann wirft man vier Loth Alaun dazu. Wenn selbiger zerschmolzen ist, und die Farbe recht stark kochet: so nimmt man sie vom Feuer, legt das Leinenzeug hinein, ziehet es etliche Mal auf, läßt es dann mit der Farbe erkalten, spület es rein und trocknet es.

Blau zu färben. Auf zwei Pfund Leinenzeug nimmt man acht Loth Brasilienspäne, läßt diese eine Stunde lang kochen, thut alsdann zwei Loth Grünspan hinein, und rührt es wohl untereinander. Wenn man die Farbe von dem Feuer abgenommen hat, legt man die Leinwand hinein, und läßt die Farbe damit kalt werden; alsdann nimmt man sie heraus, und läßt sie trocknen. Die Farbe wird hernach wieder siedend heiß gemacht, und wie vorher gebraucht, bis die Leinwand oder das Garn die beliebige Farbe angenommen hat.

Hellblau färbt man auf folgende Art: Vier Pfund Leinwand werden mit 4 Loth Alaun und hinlänglichem Wasser erst gebeizet oder eine Stunde lang gekocht. Wenn es kalt ist, wird es ausgespült und getrocknet. Zur Farbe nimmt man 1 Loth Indigo, stößt denselben ganz fein, schüttet ihn in ein Glas, gießt darauf 2 Loth Vitriolöl dazu, und rühret es wohl untereinander. Dieses läßt man 24 Stunden stehen. Hierauf setzt man einen Kessel mit Flußwasser auf; wenn es kocht, gießt man den aufgelösten Indigo hinein, und wenn er einige Mal damit aufgekocht hat, legt man die Leinwand hinein, und läßt sie eine halbe Stunde damit kochen. Das Vitriolöl muß nicht mit einem Male, sondern nach und nach vorsichtig auf den Indigo gegossen werden, sonst erhitzet es sich zu sehr, zersprenget das Glas oder sprizt heraus, und kann Schaden thun, wenn es in's Gesicht oder auf die Kleider spritzet. Eben so pflegt man auch gern das Herumspritzen zu vermeiden, wenn diese Mischung nur nach und nach in den Kessel gegossen wird.

Orangegelb. Man verfertiget von gut gesiebter Asche eine Lauge, und gießt selbe durch ein Tuch. In dieser Lauge weicht man auf ein Pfund Leinengarn oder Zeug zwei Pfund Orlean, und zwei und ein halb Loth Alaun, beides zusammen klein gestossen, eine Nacht ein. Am folgenden Tage setzt man die Lauge mit der Farbe und Alaun in einen Kessel auf, und läßt alles unter öftern Umrühren nur eine halbe Stunde lang kochen; alsdann thut man das graue, vorher ausgekochte Garn oder Leinwand in die Farbe mit der Lauge, läßt es wieder eine halbe Stunde kochen, und ziehet unterdessen

das Zeug öfters in die Höhe, damit es sich nicht ansetze. Dann hängt man es in einem Waschhaus auf.

Auf jedes Pfund Zeug kocht man ein halb Pfund schwarze Seife, gießt diese kochend über das Garn, und läßt es damit kalt werden, darauf wird es recht rein ausgespült, und getrocknet. Gelbliches Garn oder Leinen wird schöner gelb, soll es aber dunkler werden, so nimmt man auf ein Pfund Zeug 3 Loth Orlean. Verlangt man die Farbe recht dauerhaft: so setzt man noch 2 Loth Potasche dazu, das also gelb gefärbte Zeug wäscht man nur lauwarm mit Ochsengalle; und unter die Stärke, womit es gestärkt wird, thut man etwas aufgeweichten Orlean. Hat man aber Zeug, welches weiß und gelb ist, so wäscht man es nur mit lauwarmem Fluß=Wasser und Ochsengalle, und spület es rein aus.

Seide schwarz zu färben. Auf ein Pfund Seide nimmt man 2 Loth weißen Weinstein und eben so viel Kupferwasser, gießt Flußwasser darüber und läßt es eine Viertelstunde lang kochen, legt die Seide hinein, daß sie von der Farbe völlig bedeckt ist, und wenn sie ganz durchgezogen ist, wird sie aufgehangen. Hierauf nimmt man etliche Loth Gelbholz, weicht es über Nacht ein, bindet dann die Späne in einen leinenen Beutel, kocht sie noch eine Viertelstunde in dem Wasser, worinn sie über Nacht geweicht, thut endlich die Seide hinein, läßt sie noch eine Viertelstunde kochen, nimmt sie heraus ziehet sie durch guten Essig, und giebt ihr die gehörige Apperatur.

Seide blau zu färben. Man füllt ein Gefäß mit einem Eimer Wasser, wirft eine Handvoll Steinkalk, 2 Pfund Indig und ein Pfund Potasche hinein,

und läßt es so lange vor sich selbst kochen, bis es völlig aufgelöst ist. Unterdessen setzt man auch ein anderes Gefäß über's Feuer, worinn zwei Pfund Krapp, zwei Pfund Weizenkleien und ebensoviel Potasche sind, und läßt es gelinde aufkochen. Endlich läßt man beide Gefäße durch ein Haarsieb in eines zusammenlaufen, setzt es wieder an die heiße Stelle, und rühret es alle zwei Stunden um. Fängt nun der Indig an zu fließen und gelblich zu scheinen, so ist er gut. Sollte die Farbe noch nicht stark genug seyn, so muß man noch ein Pfund acht Loth Krapp, 8 Loth Potasche und 2 Händevoll Weizenkleien in reinem Wasser aufsieden lassen, und durch das Haarsieb zur obigen Farbe seihen. Hätte die Farbe von der Potasche allenfalls zu viel Fettigkeit erhalten, so darf man nur einige Händevoll Weizenkleien in einem Säckchen in diese Farbe hängen. Sollte, wie bisweilen geschieht, die Seide die Farbe nicht annehmen: so darf man nur ein wenig Salpeter in die Farbe thun, und darinn zergehen lassen.

Das ächte türkische Roth auf Baumwolle und Leinen. Man weiche zur Probe vier Loth von gesponnenen baumwollenen Garn in einen irdenen Gefäß 14 Tage lang in Fischthran ein, während der Zeit drücke man es oft doch ohne das Gespinnste in Unordnung zu bringen, zusammen, und zuletzt winde man den Fischthran heraus, um es in ein Wasser zu bringen, worinn vier Loth Sodasalz aufgelöst sind. In dieser Lauge kocht man das Garn eine Viertelstunde lang; das Fett wird vom Salze zu einer milchichten Seife, und man wäscht davon das Garn in kaltem Wasser rein; alsdann setze man eine Brühe von einem Loth Alaun, einem halben Loth Sumach und einem halben Loth zer=

stossenen Galläpfeln an, welche man im Wasser abgekocht hat. Dieses ist die Beitze für den Grund. Wenn diese durchgeseihte Beitze zu sieden anfängt: so wendet man das auf dem Stabe hängende Garn eine Stunde lang darein, und nun läßt man das Feuer ausgehen, und das Garn noch 12 Stunden lang in der kalten Kesselbeitze liegen; und wenn es nach Verlauf dieser Zeit mit der Beitze gesätttigt ist, so kann es im Schatten auf einer Stange getrocknet, und den folgenden Tag ausgespület werden. Nunmehr wirft man ein Loth von der zerschnittenen und zerstossenen Krappwurzel in heisses Wasser, läßt es aufsieden und verhindert den farbigen Bodensatz, daß er nicht an das Garn ansetzt, dadurch, daß man die Wurzel gepulvert in einem leinenen Säckchen in den Kessel hängt. Noch feuchte wird das auszuwindende Garn in diese Farbe gehängt, und es siede darinn bei schwachen Feuer 10 Minuten. Mit dieser Brühe hängt man das darinn kalt gewordene Garn in die Luft zum Trocknen, da man es im Wasser ausspühlt. Dieses lebhafte rothe Garn, welches man häufig zum Zeichnen der Hauswäsche und untergemengten Leinenzeuge anwendet, hält alle Proben des türkischen Garns und des heissen Seifenwassers, ja so gar einer drei wochentlichen Sonne aus, so wie dergleichen Garn in einer kalten Aschenlauge noch eine lebhaftere Röthe annimmt.

Scharlach roth zu färben, läßt man das Pfund gebleichte Garn in einer Lauge von 6 Loth Potasche kochen und auswinden, in einer aus drei und ein Viertel Loth gestossenen Galläpfeln gekochten, doch wieder kalt gewordenen Brühe vier und zwanzig Stunden beitzen, und mit der Beitze trocken werden. Zuletzt kocht

man dieses Garn in einem Alaunwasser von sieben und einem halben Loth Alaun, wozu man die Farbe von fünf halben Lothen Fernambuck, nebst drei Loth Zinnsolution (diese macht die dauerhaftesten Farben) gießt. In dieser Mischung wird das Garn gekocht.

Aschgrau. Zu einem Pfund Leinen nimmt man ein Loth Galläpfel und ein Loth Weinstein; hiemit läßt man das Zeug eine halbe Stunde lang kochen. Dann nimmt man es heraus, und wirft noch vier Loth gestossenen Vitriol dazu, läßt alles eine gute Viertelstunde hindurch kochen, wirft darauf das Zeug hinein, und läßt es abermals so lange sieden. Soll es dunkler werden, so läßt man es länger sieden, als wenn es heller seyn soll. Zu bemerken ist, daß das Zeug öfters aufgezogen werden muß, damit es sich nicht ansetze, doch muß man nicht mehr Wasser nehmen, als nöthig ist, das Zeug gehörig naß zu machen, damit die Farbe nicht zu dünn werde. Zuletzt wird das Garn oder Leinen recht rein gespült, aufgehangen und getrocknet.

Braun. Zu einem Pfund Leinwand oder Garn nimmt man ein Loth gestossene Galläpfel, und vier Loth Krapp, setzt beides zusammen mit Fluß-Wasser in einem Kessel auf; sobald es kochet, legt man das Zeug hinein, und läßt es eine Stunde mitkochen. Alsdann nimmt man das Zeug heraus, und wirft acht Loth grünen Vitriol in die Farbe, läßt es abermals damit kochen, und legt das Zeug wieder hinein. Hiemit muß es nun eine halbe Stunde sieden; soll es aber dunkel werden, kann man es wohl eine ganze Stunde kochen lassen. Will man es recht hell haben: so nimmt man nur drei Loth Vitriol zu vier Pfund Zeug; und verlangt man es

noch heller: so thut man etliche Messerspitzen voll Cremor Tartari hinzu. Uebrigens verfährt man mit dem Waschen und Trocknen, wie bei den andern Farben. Ueberhaupt ist noch bei allen Farben zu bemerken, daß, weñ die Zeuge gebeitzet werden, man sie oft umrühren müsse.

41. Apperatur für seidene Zeuge.

Die Apperatur der seidenen Zeuge, die man auf vorbeschriebene Art gefärbt hat, geschieht: Zu einem halben Pfunde Zeug muß man etwa zwei Löffelvoll trockenem Gumitragant einweichen. Es werden aber wohl zwei Tage erfordert, ehe er aufgelöst und klar ist. Man drückt sodann den aufgelösten Gummi durch ein Läppchen, bestreicht das Zeug damit und läßt es liegen, bis es trocken ist. Dann ziehet man es noch einmal langsam und recht gleich, und wendet ihn alle Tage um, bis es recht trocken ist, wodurch es seinen hinlänglichen Glanz erhält. Geglättet braucht es nicht zu werden; wäre es aber ein Zeug mit Blumen: so muß er mit der Bürste aufgeputzt werden.

42. Zu erkennen, ob die Farben der Tücher und Zeuge ächt sind, oder ob sie verschießen.

Alle Farben nebst ihren Schattirungen müssen nicht nur ein lebhaftes frisches Ansehen, sondern auch die erforderliche und feste Dauer haben. Unächte Farben fallen gemeiniglich viel schöner ins Auge als ächte; erstere aber verlieren bald ihre Schönheit.

Man hat zweierlei Mittel die Aechtheit der Farbe zu prüfen, ein natürliches und ein künstliches. Die natürliche Farbenprobe besteht darinn, daß man das gefärbte Zeug der Luft, dem Regen und dem Sonnen-

schein aussetzt. Hält die Farbe zwölf Tage darinn aus, ohne sich zu verändern: so ist sie ächt; wird aber durch dieses natürliche Mittel während dieser Zeit eine merkliche Veränderung verursacht, so ist sie unächt.

Die künstliche Farbenprobe ist nach Verschiedenheit der Farben dreifach. 1) Die Farbe für Carmosin, Scharlach, Leibfarbe, Violet, Ponso, Pfirsichblühte, die verschiedenen Gattungen von Blau und andere mit diesen verwandte Farben, geschieht mit Alaun. Man läßt ein halb Loth Alaun in einem Topfe mit einer Maaß Wasser kochen, thut alsdann das Probstück von der gefärbten Waare dazu; von wollenen Garn nimmt man ungefähr ein Quentchen, und von Tuch ein viereckigtes Stückchen etwa zwei Finger breit. Dieses muß ungefähr noch fünf Minuten kochen, worauf man es in reinem Wasser auswäscht. 2.) Gelb, Grün, Zimmetbraun und ähnliche Farbe werden mit Seife probirt; man läßt ungefähr 2 Quentchen geschabte Seife in einer Maaß Wasser kochen und verfährt wie bei einer Alaunprobe. 3.) Für alle Farben die ins Gelbe fallen, nimmt man Weinstein und verfährt wie bei den vorigen Proben.

43. Vom Stärkemachen.

Stärke gebraucht man zum Steifen der Wäsche, zu Backwerk, zu Suppen, zur Verdichtung vieler Farben, zu Kleister, zu Oblaten, zu Puder und andern Dingen. Sie wird aus vielen mehlartigen Saamen, besonders aus Weizen bereitet; auch kann sie aus Hülsenfrüchten, Kastanien, Kartofeln, und aus vielen andern Früchten verfertiget werden. Indessen aber behält doch die Stärke aus dem Weitzen den Vorzug.

Ich kenne viele Wirthinnen, die sich ihren Vorrath Stärke im Kleinen allein machen, deßwegen glaube ich, wird eine kurze Anleitung dazu hier nicht am unrechten Orte stehen. Ich habe zwar nicht den Vorsatz, hier weitläufig anzuführen, wie die Stärke fabrikenmäßig verfertiget werde. Indessen, da der größte Theil einer solchen Fabrik darinn bestehet, daß die von der Stärke übrig gebliebene Treber, das Sauerwasser und die übrigen sich dabei erzeugten Unreinigkeiten zur Schweinemast angewendet werden können: so will ich doch die Verfahrungsart beschreiben. Wenn man diese weiß: so wird es eben so leicht seyn, Stärke im Kleinen als in großen Quantitäten zu bereiten.

Ehe die Arbeit angefangen wird, muß man guten Weitzen haben, denn auf der Güte desselben beruhet die Schönheit der Stärke. Man wähle also dazu großkörnigen dünnhülsigen reinen Weitzen, der, wenn man es erfahren kann, nicht in Thälern, sondern auf Höhen gewonnen, und der auch nicht mit Schaafmist gedünget ist.

Wer viel Stärke verfertigen will, der muß zuförderst sehen, daß er gutes Fluß- oder anderes weiches Wasser dazu haben kann: denn der Mangel derselben ist die Ursache, warum nicht an allen Orten gute Stärke kann gemacht werden. Fängt man die Arbeit an: soll man zuerst den Weitzen wohl sieben, damit aller Staub wegkomme. Dann schüttet man ihn in Siebe, deren Löcher so klein sind, daß sie ihn nicht durchlassen; mit dem Sieben taucht man ihn in Wasser, und wäscht ihn durch stetes Umrühren vollends ab. Den so zubereiteten Weitzen wendet man nun entweder so in ganzen Kör-

nern oder geschrottet zur Stärke an. Im letzteren Falle muß der Weitzen, ehe er zur Mühle kommt, erst wieder getrocknet werden. Das von der Mühle zurückerhaltene Weitzenschrott wird dann in genugsamen kaltem Wasser eingeweicht. Es muß aber sorgfältig dahin gesehen werden, daß keine Klumpen darinn bleiben; daher muß es so lange mit großen Rührkellen oder Stöcken bearbeitet werden, bis man nicht auch den kleinsten Klumpen mehr entdecken kann. Am besten ist es, dieses in kleinen Portionen in andern Gefäßen zu verrichten, und so nach und nach in den Maischbottig hinein zu gießen, worinn zuvor schon etwas Wasser gegossen seyn muß, damit der Maisch sich nicht ansetze. Nimmt man aber den ganzen Weitzen, so wird derselbe sogleich nach der Wäsche in den Einweichbottig geschüttet, und so weit mit Wasser begossen, bis etwas darüber stehet; er wird alsdann ebenfalls fleißig durcheinander gerühret, damit er sich an keinen Ort zusammensetze.

Es sey nun geschrottener Weitzen oder Weitzen in Körnern: so bleibt alles ruhig stehen; in der Zeit geht eine Gährung vor sich, die nach Beschaffenheit der Jahreszeit und der Witterung 5, 6, 8, 12 Tage und mehr oder weniger dauert, denn die Zeit kann keiner bestimmen, daher muß derjenige, der Stärke verfertiget, wohl acht haben, und das Gut öfters probiren, ob es gar ist. Dieses wird auf folgende Art erkannt: wenn obenauf ein gelblich sogenanntes Sauerwasser erscheint, so nimmt man eine Handvoll Maisch aus dem Bottich, und urtheilet aus den Trebern, ob dieselben, wenn man sie dreimal in frisches Wasser getaucht und ausgepreßt hat, keine weiße Feuchtigkeit mehr von sich geben.

Dann schreitet man zur Abscheidung der Stärke von den Hülsen. Zu diesem Ende wird der eingeweichte Weitzen oder Schrott in einen etwa eine und eine halbe Elle langen Sack, und in ein mit drei Füssen versehenes Tretfaß gethan, worinn in dem Boden ein oder mehrere Löcher gebohret sind. Dann steigt eine Person mit blossen aber reinen Füssen darauf, tritt den Sack allenthalben hin und her, kehret ihn auch zuweilen um, wodurch die Stärke mit dem Wasser zugleich ausgepreßt wird, und beides läuft am Ende durch die Löcher des Bodens in das untergesetzte Faß sogleich heraus, oder man steckt einen Zapfen in die Zapflöcher, und läßt es nun vor der Zeit abfließen. Dieses dauert sehr lange, bis das herausgetretene Wasser klar herauskommt. Unterdessen wird beim jedesmaligen Treten Wasser in den Sack gegossen. Es verstehet sich aber, daß vor jedem Aufguß von frischem Wasser das Loch des Trettfasses muß zugestopft werden. Wenn dann der ganze Sack wieder genugsam getretten ist, so wird er erst wieder geöffnet, und die ausgetretene Stärke und Wasser wieder abgelassen, und so fährt man fort bis das Wasser nicht mehr milchigt sondern oben klar aus dem Tretsack kommt. Dann wird der Sack von den Trebern entlediget, und mit neuem Weitzen oder Schrot gefüllt, und eben so verfahren, bis alles ausgetreten ist.

Das sämmtlich ausgetretene Stärkwasser wird nun durch ein Haarsieb in eine Absüßwanne gegossen, und wenn diese nicht voll geworden, mit Wasser voll gemacht. Diese Absüßwanne kann zur Bequemlichkeit von den Seiten verschiedene Zapflöcher eines über den andern haben. Man läßt das Stärkwasser 24 Stunden stehen; indessen sondert sich die Stärke von dem Sauerwasser

und setzt sich zu Boden. Man öffnet dann einen Zapfen nach dem andern, und läßt das Wasser ablaufen; um aber die Stärke völlig auszusüßen, wird von Neuem Wasser aufgegossen, und mit Krücken aufgerühret, und durch ein Haarsieb in eine andere Wanne gegossen, worinn man die Stärke sich wieder setzen läßt. Nachdem man hierauf das Wasser von der Stärke wieder abgegossen, wird diese Arbeit noch einigemal wiederholet.

Nachdem denn endlich zum Letztenmal Wasser aufgegossen und alles fleißig durcheinander gerühret ist, läßt man alles Stärkwasser ruhig stehen, damit es sich setzen kann. Die reinere und schwerere Stärke wird sich zu Boden setzen, und ein leichter graulichter Mehlschlamm sich länger im Wasser schwimmend aufhalten, setzt sich aber doch endlich etliche Querfinger hoch auf die Stärke zu Boden.

Wenn nun hievon das Wasser gänzlich abgelassen worden ist, so wird diese letzte graue Stärke sorgfältig oben abgeschöpft, und mit einem Flederwisch rein abgekehret, bis die gute Stärke fein, rein und weiß übrig bleibt. Das abgeschöpfte graue Wesen kann man hernach in einen Sack thun, zwischen zwei Bretter legen, diese mit Gewicht beschweren, daß die Feuchtigkeit auspreßt, das in dem Sack zurückgebliebene aber abtrocknen, und als schlechte Stärke aufbewahren. Oder man wiederholet die Waschung damit, wie mit der Stärke, und bei dem letztenmale sondert man die daraus abgeschiedene Stärke ab, und den Schlamm gebraucht man ebenfalls, wie die Treber, zum Viehfutter.

Das Ausstechen und Trocknen der Stärke ist die letzte Arbeit. Um sie vor dem Abschneiden von den mehre=

mehresten Feuchtigkeiten zu befreien, nimmt man ein öfter zusammengelegtes leinenes oder wollenes Tuch, legt es auf die in der Wanne auf den Boden befindliche Stärke, und drückt es fest darauf mit den Händen an. Dieses wird fast alles Wasser ausziehen, wenn man es öfters abnimmt, stark ausringt, und immer wieder auflegt, bis es nicht mehr feucht wird. Dann werden mit einem Messer aus dem Bodensatz immer vier handbreite Stücke ausgeschnitten, diese legt man, vor Staub und Regen wohl verwahrt, auf den Boden zu trocknen auf reine Leinwand, und beschwert sie noch mit Ziegeln; sodann werden sie nach einigen Tagen zu fernern Trocknen auf die Kante gelegt, damit sie von der Luft bestrichen werden können. So bleiben sie stehen, bis sie eine Rinde von der Dicke eines Messerrückens bekommen, welche sich leicht auflösen läßt; dann schabt man die schmutzige Oberrinde ab, die, wenn sie gut getrocknet ist, zu Puder gebraucht wird. Unterdessen muß man die Stärke sowohl vor Regen als vor großer Sonnenhitze verwahren, weil sie davon gelblich wird, und in kleine Stücke zerfällt.

Zuletzt bricht man die gereinigte Stärke in Stücke und trocknet sie auf Horden an der Luft, oder auf einem nicht zu heißen Ofen oder Heerd.

44. Nützliche Regeln, nach welchen man immer sehr gutes Bier brauen kann.

Eines der ersten und nothwendigsten Stücke beim Bierbrauen ist allerdings das Wasser; man hat vorzüglich darauf zu sehen, weil es für die Güte und Haltbarkeit des Biers gar sehr entscheidet.

Brunnen- oder mineralische Wasser sind zur Bereitung eines guten Biers nicht geschickt; je alkalischer die Wasser sind, oder je weniger ein saures, ein salpeterichtes oder anderes Mittelsalz in ihnen anzutreffen ist, je geschickter sind sie zu diesem Endzwecke.

Die gewöhnlichen und sicheren Kennzeichen eines zum Bierbrauen besonders geschickten Wassers sind:

1) wenn die Quellen, aus denen sie entspringet, im Winter nicht zugefrieren, und das Wasser im Sommer bei der Quelle recht frisch ist; 2) wenn es recht klar und helle ist; 3) wenn die Seife darinn stark schäumet, und sich leicht auflöst; 4) wenn das gekochte Wasser an den Seiten und dem Boden des Gefässes wenig oder gar nichts ansetzt; 5) wenn das Fleisch, auch die Erbsen, die man darinn kocht, bald weich werden; 6) wenn Zitronensaft, Scheidewasser, distillirter Essig das Wasser schäumen machen; 7) wenn das Wasser Menschen und Vieh wohl bekömmt, und stark auf den Urin treibt; 8) wenn gute Grassorten an den Ränden der Bäche recht munter wachsen. Diese und andere Merkmale lassen uns das zum Bierbrauen brauchbare Wasser erkennen.

Die Güte des Getreides macht einen zweiten wichtigen Gegenstand beim Bierbrauen aus, indem die Nachläßigkeit hiebei ihrem widrigen Einfluß auf das ganze Braugeschäft ausbreitet. Man muß sich also vor schlechter Gerste, welche mit Käfern oder Unkrautsamen vermischt ist, hüten, oder keine solche, die lange auf dem Felde gelegen, und Schaden von vielem Regenwetter gelitten, oder zweiwüchsig und flachkörnig sey, zum Bierbrauen anwenden.

Eine dritte beim Bierbrauen nothwendige Regel ist: Weder in den heißen Sommertagen, noch bei strenger Kälte im Winter Malz zu machen, sondern dieses Geschäft im Frühling und im Herbste zu verrichten, denn das bei großer Wärme gemachte Malz überwächst sich sehr geschwinde, und das aus diesem Malze gebraute Bier hat wenige Kraft, und wird bald sauer; die strenge Kälte im Winter hindert den guten Erfolg beim Malzmachen, weil das Keimen zu lange aufgehalten, und das Malz alsdann nicht so bald und gut, oder gleich wächst, wenn man die Malztennen nicht auf eine oder die andere Art etwas erwärmen kann.

Ferner ist es eine Hauptregel, daß man besonders bei warmer Witterung, der zum Aufquellen eingeweichten Gerste öfters frisches Wasser gebe, weil das Wasser sonst warm, und so zu sagen, stinkend, und der Gerste oder dem Malze nachtheilig wird. Zweitens darf die Gerste nicht zu lange weichen; denn weicht die Gerste gar zuviel, so treibt sie den Graskeim zu geschwinde, macht ein unkräftiges Malz und schlechtes Bier. (Sie hat genug geweicht, wenn man mit den eingeweichten Körnern auf ein Brett wie mit Kreide schreiben kann.)

Beim Wachsen der Gerste oder des Malzes muß man sehr viele Vorsicht anwenden, weil dieses Eines der wichtigsten Geschäfte beim Bierbrauen ist; die Grundregel dabei ist: Das Malz muß weder zu wenig noch, zu viel wachsen; hierauf muß man allen Fleiß anwenden, denn dieses ist eine Hauptarbeit; wendet man hierbei nicht allen Fleiß an, so zerhitzt und verbittert manches Korn, und manches bleibt aus mit Wachsen. Wenn man die Keimung zu geschwinde aufhält, so wird die Absicht, die Verdünnung der schleimigten Materie, nur

unvollkommen erreicht. Man muß darauf sehen, daß alle Wurzeln gut wachsen; aber ja keine Saamenkeime treiben, sonst wird es bitter und giebt keine süße zum Gähren geschickte Würze; das hervorgebrochene Saamenkeimchen ist eines säuerlichen Geschmacks, und die im Korne angegangene Gährung ist aus einer süßen eine sauere geworden; und diese wenige Säuere ist vermögend, das ganze Bier anzustecken, daß es vor dem Sauerwerden nicht verwahrt werden kann.

Die beträchtlichsten Fehler, so viele bei'm Malzmachen begehen, und die man schlechterdings zu vermeiden suchen sollte, sind folgende: 1) läßt man das Malz nicht vorher etwas abtrocknen, oder abwelken, sondern bringt dasselbe zu feucht auf die Dörre; 2) ist die Hitze des Dörrofens öfters zu stark oder zu jähling; 3) unterläßt man das fleißige Wenden; und 4) wird dasselbe durch die zu große Hitze gar zu stark und ungleich gedörrt, und Manches beinahe verbrennt. —

Aus diesen Fehlern enstehet nun folgender Schaden: Wenn das Malz zu naß auf die Dörre gebracht wird, so entgehen ihm nicht nur viele Kräfte, sondern der durch die Hitze hervorgebrachte Dampf verursacht daß das Malz einen unangenehmen Geschmack bekommt; ja, es wird bisweilen dumpfig oder gar sauer, so, daß sich ein solches Malz nicht lange aufbewahren läßt, und man in der Gefahr stehet, ein saures Bier zu erhalten.

Eben so schädlich ist es, und das beste Malz kann verdorben werden, wenn dasselbe auf einmal zu jähling erhitzt wird: denn die Schale schrumpft zusammen, die Feuchtigkeit wird zurück gehalten, und der Kern wird seiner Kraft und Süßigkeit beraubt; man erhält nun=

mehr ein schlechtes, ungesundes, trübes, und einen widerlichen, verbrannten Geschmack habendes Bier.

Wird das Malz nicht fleißig gewendet, so, daß sich die Dünste oder Feuchtigkeiten geschwinder absondern können, so wird es nicht gleichförmig getrocknet; und es ist daher allzeit nöthig, daß das Malz vorher an der Luft gehörig abtrockne, ehe es auf die Dörre gebracht wird.

Endlich ist das starke Dörren des Malzes ebenfalls schädlich, und eben dasjenige was man sorgfältig vermeiden muß. Die mehresten Brauer aber haben das Vorurtheil, daß ein dichtes und schwarzbraunes Bier auch zugleich ein fettes und starkes Bier sey, welches aber gerade das Gegentheil ist, weil das Malz seiner besten Kräfte dadurch beraubt worden.

Auch die Zurichtung und das Schrotten des Malzes ist von mehrerer Wichtigkeit, als viele glauben; weil auch dadurch, wenn es nicht auf die gehörige Art geschieht, Nachtheil beim Biere entstehen kann. Will man hierbei recht verfahren, so muß das Malz, ehe es in die Mühle geschafft wird, vorher von allen Unreinigkeiten, besonders den ausgewachsenen Keimen, sorgfältig befreiet werden. Um nun das Verstieben in der Mühle zu verhüten, so muß das Malz den Abend vorher, ehe dasselbe geschrottet werden soll, etwas angefeuchtet worden seyn. Endlich muß es weder zu grob, noch zu fein gemahlen, folglich nicht in Mehl sondern in gröblichen Schrott verwandelt werden. Im ersten Falle kann sonst die Kraft nicht genug ausgezogen werden, und es bliebe ein Theil in den Trebern; im andern Falle würde das Bier immer trübe bleiben, und sich nicht setzen. Auch

den Fehler des Klarschrottens haben viele Brauer in Schutz genommen, und behaupten mit einer Amtsmine, daß das Bier stärker werde, wenn das Malz recht klein geschrottet worden.

Sowohl die Chemie, als auch die tägliche Erfahrung lehren es, daß eine Einweichung irgend eines Pflanzengewächses in warmes, aber nicht in kochendes Wasser, im Stande ist, alle nützliche und edle Theile derselben auszuziehen. Es ist ferner bekannt, daß wenn man siedendes Wasser auf das Schrott gießt, solches in einen Mehlbrei verwandelt wird, mithin die Vermischung des Wassers mit dem Schrotte nicht wenig das Ausziehen der geistigen Theile hindert. Eben so nothwendig ist es, daß man lauwarmes eingemaischtes Gut ein, bis höchstens zwei Stunden zugedeckt in Ruhe stehen lasse. Viele Brauer behaupten auch hier das Gegentheil, denn sie sagen: Wenn das Wasser gleich kochend auf den Schrott komme, so zöge dasselbe die Kräfte besser aus, und wenn man den Maisch länger als zwei Stunden in Ruhe ließe, so würde das Bier stärker. Die Schädlichkeit des ersten Punktes habe ich kurz vorher schon bemerkt, und was den zweiten anbetrifft, so muß ich bemerken, daß ein bis zwei Stunden vollkommen hinreichend sind, die geistigen und öligten Theile zu entbinden, eine kürzere Zeit kann solches nicht vollkommen verrichten, und eine längere schließt die erdigten Theile zu sehr auf, und dadurch wird eine nicht zu verhindernde Säure verursacht. Bei den übrigen folgenden mechanischen, jedem Brauknecht bekannten Geschäften, werde ich mich nicht aufhalten; sondern lieber bei den wichtigsten Geschäften, welche nützlich oder schädlich werden können, stehen bleiben, und nun-

mehr die schädlichen Wirkungen des zu weit getriebenen Biersiedens bemerken. —

Das Kochen des Bieres erfordert Behutsamkeit. Die mehresten Brauer lassen das Bier viele Stunden kochen, und nicht etwa deßwegen weil sie durch vernünftig angestellte Versuche von dem Vortheile des langen und heftigen Siedens überzeugt wären: sondern weil sie es so erlernt haben, folglich auch für gut befinden. Die guten Menschen bedenken, oder begreifen nicht, daß ein langes und heftiges Kochen dem Biere die Kräfte raube, daß es die geistigen Theile verflüchtige und zerstreue, und dem Biere schädliche Eigenschaften mittheile, die sich durch eine zähe Schleimigkeit sattsam offenbaren. Man hat zwar wegen der Zeit des Bierkochens einige allgemeine Regeln, die jedoch unsicher sind, weil das Wasser so man hierzu erwählt, das starke oder schwache Dörren des Malzes die Merkmale zweideutig machen. Soviel hat indessen seine Richtigkeit, daß, je stärker die Biere sind, je weniger Zeit erfordert das Kochen. Die meisten Brauer glauben, daß, wenn der Hopfen zu Grunde geht, oder das Malz sich auseinander giebt, die Flüßigkeit trübe und endlich wieder helle wird, es Zeit sey, mit dem Kochen aufzuhören; allein diese Merkmale sind, wie gesagt, nicht zuverläßig, weil sie von veränderlichen Nebenumständen abhängen. Will man übrigens hierinn gerne etwas Gewisses haben, so wird man nicht leicht fehlen, wenn man die Zeit des Siedens bei starken Bieren auf eine halbe Stunde, bei schwächern aber auf drei Viertel = höchstens eine Stunde bestimmt; jedoch, unter dem ausdrücklichen Vorbehalte, das Kochen bei gelindem Feuer zu verrichten, und das Bier ganz langsam kochen, auch in den Kessel wiederum

etwas abkühlen zu lassen, weil ein heftiges Kochen dem Biere die Kräfte rauben, ja derer selbst beim Ausgiessen des kochenden Bieres gar viele ausdünsten würden.

Alles dieses beobachten sehr viele Brauer nicht; sondern sie lassen das Bier, wie gedacht, sehr lange, und beinahe ein Paar Stunden kochen, und ohne dasselbe nachher in der Pfanne etwas abkühlen zu lassen, so schlägt man solches vielmehr im Kochen heraus.

Da die Gährung des Bieres unter allen Geschäften beim Bierbrauen Eines der vornehmsten ist, ohne dessen rechte Bearbeitung, auch aus dem besten Malze, dennoch kein gutes Bier verfertiget werden kann, und in ihr doch der Grund liegt, warum man an sehr vielen Orten ein schlechtes Bier, auch bei gutem Wasser und Getreide, brauet; so will ich hier in aller Kürze der Vorsichten, so dabei unnachläßig zu beobachten sind, gedenken.

Die Hauptregeln, so bei diesem Geschäfte schlechterdings zu beobachten sind, bestehen in folgenden: 1) dürfen die Hefen dem Biere weder zu früh noch zu spät, sondern, wenn das Bier noch milchwarm ist, gegeben, und gut damit vermischt werden; 2) müssen die Hefen allzeit frisch und von der nämlichen Art Bier seyn, wo sie zur Gährung gebraucht werden sollen; das heißt: Braunbierhefen zum Braunbiere, und Weißbierhefen zum Weißbiere; 3) die zu brauchende Quantität Hefen zu einem Gebräude hängt theils von ihrer Güte, theils auch von der Jahreszeit mit ab: denn im Sommer hat man nicht so viel nöthig, als im Winter; 4) wenn das Bier gut gähren soll, so muß man ihm den Zugang der Luft nicht gänzlich benehmen, sondern das Gefäß nur mit einer groben Leinwand bedecken; und

da viele geistige Theile verfliegen, wenn das Gährungsgefäß sehr viel Oberfläche hat, so ist es vortheilhafter, die Gährung nicht in den Gährungsbottigen oder Gährkufen beendigen, sondern auf den Tonnen, welche gewöhnlich kleine Oeffnungen haben, vollenden zu lassen; 5) jede Gährung verlangt Ruhe, mithin ist die Stöhrung der Ruhe ein Mittel, die zu starke Gährung zu unterbrechen; 6) muß man das Bier blos die Weingährung erfahren lassen, und diese erfordert nur einen mäßigen Grad der Wärme, viel verursacht eine zu heftige Gährung, so, daß Alles untereinander geht, und daher sehr viele geistige Theile davon fliegen; in großer Kälte aber entstehet keine oder wenige Gährung; 7) auf die geistige Gährung erfolgt unmittelbar die saure Gährung. Es ist also nothwendig, die Gährung zur rechten Zeit aufzuhalten, oder die Weingährung nicht den höchsten Grad ihrer Vollkommenheit erreichen zu lassen, weil diese Gährung, dessen ohngeachtet, in den verstopften Tonnen ganz langsam fortgeht; und wie ein solches Bier, dessen Gährung nicht gänzlich geendiget ist, in der Stärke und dem geistigem Wesen zunimmt, so wird es im Gegentheile sauer, wenn die geistige Gährung ganz zu Ende gekommen ist; 8) die beste Zeit also, die Gährung aufzuhalten, ist, wenn sie abzunehmen anfängt, oder die Rinde der auf den Spundlöchern der Tonnen befindlichen Hefen sich nicht mehr bewegt, alsdann sind die Tonnen fester zu verspünden; 9) so kann man endlich eine zu heftige Gährung durch das Rütteln der Tonnen, oder durch Begießung mit kaltem Wasser aufhalten; durch Erwärmung und den Zusatz von etwas frischer Hefen aber kann eine zu geringe Gährung verbessert oder verstärkt werden.

Es ist auch nöthig, Etwas von Kochung des Hopfens zu gedenken: denn auch in diesem Stücke verfahren die mehresten Brauer nach ihrer alten, gewöhnlichen Art, und wider die auf Vernunft und Erfahrung sich gründenden Sätze. —

Die Chemie lehrt, daß eine gewisse Menge Wassers auch nur eine gewisse Menge Salz auflöst, obschon eben dieses Wasser noch eine andere Art Salz auflösen würde. Ferner, daß flüchtige Salze, wenn die Flüßigkeiten, worinn sie sich befinden, in offenen Gefässen einer starken Hitze ausgesetzt werden, sich nach und nach zerstreuen und verfliegen; endlich, daß die Theile der leichten und dünnen Oele gleichfalls durch die Gewalt des Feuers, durch eben dieses Hilfsmittel theils vermindert, theils zähe, brandig und harzig gemacht werden. Die Bestandtheile des Hopfens sind ein flüchtiges Salz, ein leichtes und dünnes, ein fettes und dichtes Oel, erdigte und wässerigte Theile. Um das Sauerwerden des Bieres zu verhüten, und ihm zugleich eine angenehme Bitterkeit zu verschaffen, setzt man demselben Hopfen zu. Das Salz, das leichte und dünne Oel sind ohne Zweifel die Stücke, die man braucht, mithin bedürfen auch nur diese aufgelöst zu werden.

Aus obigen auf Vernunft und Erfahrung beruhenden Sätzen, läßt sich der Schluß machen: daß die Menge der Flüßigkeit mit der Menge des Hopfens, dessen Salz sie auflösen soll, in richtigem Verhältnisse stehen müsse, weil die größere Menge des Hopfens doch vergeblich angebracht wäre; daß man den Hopfen weder zu lange, noch zu stark kochen müsse, weil im entgegengesetzten Falle das flüchtige Salz und die bal-

samischen Oele, die wir behalten wollen, und die dem Biere die Dauerhaftigkeit verschaffen, auch demselben ein gewisses fettiges Wesen und eine angenehme Bitterkeit mittheilen sollen, gewiß verrauchen, folglich nur ein dichtes Oel, und die holzigten Theile übrig bleiben würden. Wie sehr handelt man also nicht wider die auf Vernunft und Erfahrung gebauten Sätze in den allermeisten Bräuhäusern! wo man die Menge des Hopfens fast niemals nach der Menge des Biers proportionirt, und den Hopfen noch über dieses viele Stunden lang in der ganz vergeblichen Hoffnung, seine Kräfte recht auszukochen, siedet, da doch auf solche Weise die besten und nützlichsten Theile verschwinden, und nur das dichte Oel, welches eine leimigte, brandigte, harzigte Zähigkeit angenommen, und einen widrig bittern Geschmack hat, zurückbehalten, zugleich die erdigten und holzigten Theile, die eine zusammenziehende Kraft und schädliche Schärfe besitzen, aufgelöst werden.

Es ist daher auch nicht zu verwundern, wenn die mehresten deutschen Braunbiere langsam durch den Körper gehen, das Blut erhitzen, Kopfschmerzen und Durst verursachen, da hingegen die englischen Biere, die gewiß malzreicher als die unserigen sind, geschwinde passiren, vielen Geist, aber keine von vorgedachten Beschwerlichkeiten verursachen.

Viele handeln in allen diesen Stücken nach verkehrten Grundsätzen: man nimmt mehr Hopfen, als nöthig wäre, und läßt ihn mehrere Stunden lang in der Würze aufs heftigste kochen, um, wie man vorgiebt, alle seine Kräfte recht auszuziehen.

Da die Reinlichkeit beim Braugeschäfte ein Haupt-

gegenstand ist, und zur Haltbarkeit des Bieres sehr viel beiträgt, so muß jeder Bierbrauer vorzüglich auch darauf sehen. Ingleichen kommt auch auf die Reinlichkeit des Kellers viel an; man muß daher einen Bierkeller nicht mit Speisen, Fleisch, Milch, Käse oder sonst noch andern Dingen, welche einen Geruch von sich geben, anfüllen, sondern blos zum Biere gebrauchen. Daher muß man vorzüglich darauf sehen, daß der Keller immer trocken gehalten, von Spinnengeweben und anderem Unrathe gereiniget, und zu Zeiten mit Wachholderbeeren oder Reisig ausgeräuchert werde.

45. Wohlriechende Haarpomade zu machen.

Man nehme ein Pfund frisches Schweinfett und wasche es so lange mit kaltem Brunnenwasser, bis es allen Geruch verloren hat, dann lasse man vier Loth weißes Wachs über gelindem Feuer zerfließen, setze allmählich das Schweinefett hinzu, und wenn es zergangen ist, entferne man das Gefäß vom Feuer, gieße das Geschmolzene in eine hölzerne tiefe Schüssel, und rühre es so lange, bis es zu erkalten anfängt. Dann vereiniget man durch beständiges Rühren damit vier Unzen starkes Rosenwasser, setzt darauf Lavendelöl, Bergamotöl, Citronenöl, von jedem zwanzig Tropfen, Thimianöl zehen Trofen und Nelkenöl 15 Tropfen hinzu. Anstatt dieser verschiedenen Oele kann man auch blos etwas ächtes Rosen- Jasminöl nehmen. Um den Pomaden eine weichere Konsistenz zu geben, nimmt man statt des Schweinefettes und des Wachses, Ochsenmark.

46. Feine Schokolade zu fabriziren.

Man stosse ein Pfund schön gerösteten Chacao, rühre gut darunter: 1/2 Pfund geröstetes Reismehl, 1 1/4

Pfund fein gestossenen Zucker, 1/2 Quentchen Vanile, 10 Tropfen Nelkenöl, 9 detto Zimtöl und 6 Zederöl, bringe es auf eine eisene warme Platte, unter welcher ein Kohlfeuer steht, fülle die Mödel mit der Masse ein, und lasse sie bestehen, klopfe sie dann heraus und mache Gebrauch davon.

47. Schockolade mit Wasser als Frühstück.

Man reibe zwei Täfelchen Schockolade aufm Reibeisen, siede eine halbe Maaß Wasser, klopfe zwei Eydotter mit ein wenig frischem Wasser ab, rühre die geriebene Schockolade und gestossenen Zucker gut darunter, giesse das siedende Wasser darein, setze es aufs Kohfeuer und quirle so lange, bis es recht schäumt, dann gieße man sie in die Tasse und trage sie auf. Manchesmal wird sie obenauf mit Zucker bestreut, und mit einem glühenden Eisen aufgebrannt.

48. Schockolade mit Ram zum Frühstück.

Man reibe drei Täfelchen Schockolade aufm Reibeisen, siede in einem Maaßhafen eine halbe Maaß süssen Raum aufm Kohlenfeuer. Wenn er anfängt zu sieden: so rühre man die geriebene Schockalade, und ein wenig Zucker darunter bis es recht schäumt, giesse den Schaum in die Tassen, und die übrige Schockolade in ein Geschirr, bestreue den Schaum in den Tassen mit Zucker, fahre um ein Zoll höher mit einem glühenden Eisen darüber, und trage sie auf.

49. Schodo (Chodeau) vom weißen Bier zum Frühstück.

Man lasse eine halbe Maaß weißes Bier sieden, schäume es gut ab, schlage in einen Maaßhafen 6 Ey-

dotter, rühre zwei Loth auf 1/2 Zitrone abgeriebenen Zucker und ein wenig kaltes Bier gut darein, giesse das siedende Bier darauf, setze es aufs Kohlfeuer, quirle es so lange bis es anfängt zu schäumen und dicht zu werden, giesse den Schaum in Tassen und den Schodo in ein anderes Geschirr und trage es auf.

50. Schodo von Wein als Frühstück.

Man rühre sechs Eyerdotter, und vier Loth auf einer Zitrone abgerieben, dann gestossenen Zucker und ein wenig kalten Wein in einem Maaßhafen gut ab, siede eine halbe Maaß Wein in einer messingenen Pfanne, giesse ihn in das Abgerührte, setze es aufs Kohlfeuer, und quirle es so lange, bis es recht schäumt, und dicht wird, giesse dann den Schaum in Tassen und den übrigen Schodo in ein anderes Geschirr und trage sie auf.

51. Feines Mehl aus Erdäpfeln.

Man schäle schön gewaschene Erdäpfel und reibe sie auf einem Reibeisen, giesse dann frisches Wasser daran, rühre es auf und seihe es durch ein Haarsieb, lasse es stehen bis sich das Mehl zu Boden gesetzt hat, seihe das Wasser langsam ab, und so fort, bis man bemerkt, daß das Mehl den Erdäpfel-Geschmack verloren hat. Dann trockne man es in der Sonne oder auf dem Ofen, stosse es zu Mehl und gebrauche es zum Kochen, zu Stärke oder Haarpuder.

52. Punsch zu machen.

Auf eine Botollie Punsch (das ist für ungefähr 5 fl.) stellt man zwei Maaß Wasser auf das Feuer und

läßt es stark sieden. Inzwischen wird ein Viertelpfund Zucker und so viel grüner Thee, als man zwischen zwei Fingern halten kann, in ein feines Haarsieb gelegt, und dieses über eine Botollie gesetzt. Nun werden sechs gute Zitronen darüber ausgepreßt, etwas vom siedenden Wasser darüber gegossen und zugedeckt, damit es sich in einander auflöst; ein Paar Minuten später gießt man vom übrigen kochenden Wasser so viel darüber, daß die Botoille beinahe voll wird. Endlich gießt man noch ein Quartel guten Arak hinzu, und stellt den Punsch zugedeckt auf die Tafel.

53. Der beste Thee für Deutsche.

Bekanntlich ist der ausländische Thee strauchartig, und wird sortenweise abgenommen, z. B. die obersten, mittlern und untern Blätter abgesondert, welche dann auch verschiedener Güte sind. Eben so verhält sich alles bei dem hier bekannt zu machenden Thee. Er wird von Kirschbäumen und heckenartigen Sträuchen genommen, und so geben die kleinsten Blätter aus den Spitzen den besten, die von der Mitte und etwas größeren die zweite Sorte, und die untersten größten Blätter den geringsten Thee. Sauerkirschen, die man theils hochstämmig, theils zu Hecken anzieht, sind es, die hier vorzüglich gemeint und deren Blätter allen andern inländischen und ausländischen Thee vorzuziehen sind, wenn man sie zur Zeit, da sie im besten Safte sind, sammelt, sortiret und alsdann im Schatten auf Tüchern trocknet. Man kann sie auch eben so, wie Thee, auf einer gewärmten Platte aufrollen, wenn sie noch etwas welk sind und dann aufbewahren. Wer will, kann sie auch ganz, oder geschnitten, wie Kräuterthee,

in Schachteln aufheben. Noch eine Methode: wenn sie trocken geworden, läßt man sie wieder etwas anziehen, damit sie sich nicht zu Pulver reiben, packt sie alsdann in papierne Duten, und hebt sie auf. Von Kirschhecken ist die Einsammlung am leichtesten, indem man diese im Juni ohnehin abstutzt; und so kann man von diesen dann die Blätter abpflücken, sortiren und trocknen. Die Stiele, welche an den Blättern bleiben, verderben ihn nicht, sondern schmecken noch angenehmer, als die der Kirschen, weil sie mehr Säfte enthalten, da sie getrocknet wurden: statt, daß die der Kirschen schon am Stamm halb ausgetrocknet sind, wenn die Kirschen reif abgemacht werden. In Rücksicht der Quantität zum Anbrühen des Thees kann Jedermann viel oder wenig nehmen, je nachdem man starken oder schwachen Thee trinken will; er ist auf jede Art angenehm und gesund, so, daß man ihn in der That auch Gesundheitsthee nennen kann. Die Engländer benützen die Monarde als Thee: dieser hat wirklich einen angenehmern Geschmack und sein Genuß verbreitet über den ganzen Körper ein gewisses Wohlbefinden. Linnee empfiehlt die Blätter als ein vortreffliches Mittel in Wechsel-Fiebern.

54. Thee zu kochen.

Von Hollerblühten, Schlehenblühten, Kamillenblumen, oder von was immer man Thee machen soll — nimmt man eine angemessene Portion in siedendes Wasser, läßt es noch einen Waller aufthun, seiht ihn durch in ein reines Theegeschirr, und trägt ihn nebst Zucker und Schalen auf.

55. Gefrornes von Zitronen.

Man reibe mit einem halb Pfund Zucker 8 Zitronen ab, und stosse ihn klein, setze ihn in einem gutglasirten Reinl aufs Feuer, drucke den Saft der abgeriebenen 8 Zitronen darein, giesse so viel Wasser hinzu als zum Zerfliessen des Zuckers erfordert wird, lasse ihn aufkochen, bis er Fäden giebt, wenn man einen Löffel eintaucht. Inzwischen muß er rein abgeschäumet werden. Dann giesse man noch ein Quartel Wein und eben so viel Wasser darein, lasse es mitsammen nochmal aufkochen, seihe es durch ein Haarsieb in eine Gefrierbüchse, die gewöhnlich von Zinn oder weißem Blech, und ungefähr einen Fuß hoch und halb so weit sind, lasse es auskühlen und setze indessen das Eis in Bereitschaft: im Keller wäre es am besten. Man bringe nämlich auf den Boden eines Zubers, der unten mit einem Loche versehen seyn muß, damit das Eiswasser ablaufen kann, eine Spanne hoch Eis, streue Salz darüber, und stelle die Büchse darauf, richte um sie herum wieder Eis und Salz, doch nicht zu fest, damit man die Büchse, die oben am Deckel eine Handhabe haben muß, nach Belieben drehen kann; drehe dann die Büchse so schnell als möglich bis es gefroren ist; inzwischen muß man aber mit einem Schäufelchen die Wände immer befreien, wenn sich etwas angesetzt hat; denn das Gefrorne muß fein wie Butter, mild, nicht eisig oder klumpig seyn, wenn es recht gemacht ist, welches nur durch fleißiges Ablösen und Zerrühren zu Stande gebracht werden kann. Wenn es nun durchaus gleich und schön gefroren ist, so bringt man es aus der Büchse in den Model, worinn es dann in dem Keller aufs Eis gesetzt, und bis zum Gebrauch aufbewahret wird. Wenn man es aber ver-

braucht: so kann man es auch in der Büchse lassen und auf einer Serviere zur Tafel geben.

56. Gefrornes von Erdbeeren.

Man macht es wie voriges Nro 55. nur muß man einen Erdbeerensaft noch in die Masse rühren, wann das Gefrorne schon beinahe fertig ist. Diesen Saft erhält man bekanntlich, wenn man gereinigte Erdbeeren zerdrückt und dann den Saft durch ein Haarsieb treibt.

57. Gefrornes von Johannisbeeren

wird auch wie Nro 55. gemacht, mit dem einzigen Unterschied, daß man Johannisbeerensaft darunter rühret, ehe es zu gefrieren anfängt.

58. Gefrornes vom Weichselsaft.

Wird gleichfalls nach Nro 55. gemacht, nur muß man ehe es gefriert noch Weichselsaft, die sammt den Kernern gestossen und durchpassirt wurden, darein rühren.

59. Gefrornes vom Kaffee.

Wird gleichfalls wie Nro 55. gemacht, nur rühret man gegen Ende schwarzen geläuterten Kaffee darunter.

60. Das Aufstossen der Speisen zu verhüten.

Diese Plage verhütet man, wenn man die Speisen und Gemüser nicht zu fett, und nur von Butter, Abschöpf= Gans= oder Schweinfett kocht, wie es die Rezepte des Daisenbergerschen Kochbuchs vorschreiben. Das Schmalz stoßt lieber auf, und giebt den meisten Speisen einen widrigen Geschmack, daher man es nur zur Nothdurft, wie z. B. zum Küchelbacken, so wie zum Fischbacken an Fasttagen anwenden soll. Für Fleischtage kann man die Fische auch mit Abschöpffett

backen, wovon sie nicht nur besser und schöner werden, sondern auch wohlfeiler zu stehen kommen.

61. Das Aufstossen der Speisen, so wie das sogenannte Sodbrennen zu vertreiben.

Dieses kann geschehen, wenn man einen Löffelvoll guten Liqueur oder Rosoli trinkt. Schlechte oder kalt destillirte Liqueure machen das Uebel schlimmer; man hüte sich also davor. Wäre das Uebel eingewurzelt: so schafft folgendes Mittel Hilfe:

℞. Elix. Stomach

Viscer. Schaefferi.

D. S. Einen Kaffeelöffel voll täglich zwei= bis dreimal zu nehmen.

62. Eingesalzenes Fleisch vor dem Verderben zu bewahren.

Man wäscht Kieselsteine von der Größe eines Hühnereyes rein ab, und belegt damit den Boden des Gefäßes. Unmittelbar darauf kommt das wie gewöhnlich eingesalzene Fleisch, dann wieder eine Lage Steine, darauf Fleisch und so fort, daß über und unter jeder Fleischschicht eine Lage Steine kommt; auf diese Art kann man das Fleisch ein Jahr lang und länger, ohne daß es verdirbt, aufbewahren. Selbst das in der warmen Jahreszeit eingesalzene Fleisch erhält sich. Die Ursache mag wohl in der kühlenden immer gleichen Temperatur der Steine, und auch darinn liegen, daß sich die Fleischschichten nicht unmittelbar berühren.

63. Ein dem Schampanier ähnliches Getränke aus Birkensaft zu verfertigen.

Aus den natürlichen oder künstlich gemachten Lö=

chern am Birkenbaume quillt ein Saft heraus, der bekanntlich für den menschlichen Körper manche heilsame Kräfte hat, und besonders eines der stärksten blutreinigenden Mittels ist. Man kann ihn aber nur im Frühjahre in großer Menge erhalten, wenn man etwas schräge von unten nach oben hinauf in die Birken Löcher bohrt, vor diese kleine Röhrchen anbringt, oder Federkiehle in sie hineinsteckt und darunter Gefässe stellt oder hängt, worein der Saft fließen kann. Um jedoch den angezapften Bäumen keinen Schaden zu thun: hüte man sich, nicht zu junge Bäume zu wählen; auch darf man die ältern nur an einer Stelle anzapfen, und nicht zu lange fließen lassen, weil sonst dem Baume zu viele Feuchtigkeit geraubt, sein Wachsthum gehindert, ja wohl gar sein gänzliches Aussterben bewirkt wird. Der Verlust einer Maaß Saft schadet hingegen einen Baume mittlerer Größe wenig oder nichts.

Diesen Saft von lieblichem Geschmacke nun kann man gleich frisch trinken, da er dann sehr stark den Urin treibt und das Blut reiniget; läßt man ihn aber nur 24 Stunden stehen: so wird er sauer, und man hat auch schon einige glückliche Versuche damit gemacht, aus ihm einen sehr guten Essig zu bereiten. Hier soll nur gezeigt werden, wie man aus diesem Safte ein sehr wohlschmeckendes geistiges Getränke, das dem Schampanierwein sehr nahe kommt, und noch gesünder, als dieser ist, verfertigen kann.

Man nimmt in dieser Absicht z. B. zu zwölf Maaß frischem Birkensaft 4 Pfund Zucker, kocht beides in einem reinen Kessel bis zum vierten Theile ein, schäumt es ab, nimmt es dann vom Feuer, und seiht es durch ein reines Tuch in das Fäßchen. Ist es hierauf abge-

kühlt: so gießt man etwa zwei große Eßlöffelvoll warme Germ, und zwei Seideln alten Franzwein dazu: doch darf davon das Fäßchen noch nicht ganz voll werden. Ausser dem werfe man noch fünf Stück in dünne Scheiben geschnittene Zitronen hinein, lasse es gähren, und sobald es gegohren hat, verspünde man das Gefäß, damit es sich setze. Hat das Fäßchen etwa vier Wochen im Keller gelegen, so fülle man das Getränke dann auf Flaschen, propfe und verpiche sie wohl; doch dürfen die Flaschen nicht ganz voll seyn, damit sie nicht zerspringen. Auch muß man das Getränke ja nicht zu früh auf Flaschen ziehen, sondern damit warten, bis es sich ganz abgeklärt hat; denn ausserdem wird sich in den Flaschen ein Bodensatz zeigen, der es beim Einschenken leicht trübt, oder doch wenigstens verräth, daß es ein künstlicher Schampanier sey, welches ihm bei einer richtigen und vorsichtigen Behandlung selbst manche Kenner nicht ansehen oder abschmecken werden. Bei einer größern Quantität des Saftes müssen übrigens verhältnißmäßig auch mehr Zucker, Zitronen, Hefen oder Germ und Franzwein genommen werden.

64. Gewürzwein.

Man nimmt vier Loth Zimmet, 1/2 Loth gestossene Nelken, 1/2 Loth Muskatbluhten, und 1 1/2 Quintel Kardamomen, stosse alles recht klein, gebe zwei Loth ganz dünne abgeschälte und klein geschnittene Zitronenschalen in eine gute neuglassirte Reine, giesse 4 Maaß guten weißen Wein dazu, und lasse es fest zugedeckt stehen. Alsdann koche man 1 1/2 Pfund Zucker, schäume denselben rein ab, filtrire den Wein durch ein Tuch, schlage acht Eyerklar zu Schaum, und mische selbe unter den

Wein, hierauf giesse man den Wein sammt den Eyerschaum zu dem Zucker, lasse es noch einmal aufkochen, schäume den Wein recht wohl ab, und fülle ihn durch ein feines Tuch, wenn er abgekühlt ist, in Boutellien, diese werden wohl verstopfelt, mit Pech verpicht und im Keller aufbewahrt.

65. Obstwein zu machen.

Man sammle fast zeitige süsse Birnen, Aepfel und Zwetschgen in einen reinen Zuber, stosse sie klein, giesse halb so viel frisches Wasser darüber, als das Obst ist, lasse es einen Tag zugedeckt an einem kühlen Platze stehen, presse es dann aus, fülle es in Fässer, aber nicht ganz voll, lasse den obern Spund offen und den Wein gut vergähren, welches gewöhnlich binnen 4 — 5 Tagen geschieht. Man kennt dieses, wenn er keine Unreinigkeit mehr auswirft. Dann schlage man den Spund gut zu, und lasse ihn also auf dem sogenannten Geläger oder der Mutter liegen, je länger er liegt desto besser wird er. Um ihn zu probiren, bohre man ein kleines Löchelchen in das Faß und ziehe mit einem Strohhalm einige Tropfen Wein heraus. Wenn er Weingeist hat: so kann man ihn in Flaschen oder Boutellien abziehen, sonst aber muß man ihn noch länger in den Fässern liegen lassen und das Löchelchen gut vermachen. Wie gesagt: hier wird er je länger je besser, nicht aber in den Boutellien. Die in der Preß zurückgebliebene Treber, d. i. zerstossenes Obst, benützt man zum Branntweinbrennen. NB Besser wird der Wein, wenn kein Wasser hinzu gegossen wird.

66. Tokaierwein zu machen.

Einen Eimer schlechten Landwein thut man in ein zweieimeriges Faß, welches vorher mit einer Muskat-

nuß, nicht aber mit Schwefel, ausgeräuchert seyn muß; denn den Schwefel leideu die süßen Weine nicht gerne. Man wirft zwanzig Pfund guten Kochzucker hinein, rührt alles mit einem Stabe so lange um, oder schüttelt beständig das Faß, bis aller Zucker zergangen ist; denn sonst setzt er sich fest am Boden an. Ferner werden 30 Pfund Zibeben, wovon die Stiele abgelesen worden, aufgeschnitten, aber nicht zerquetscht, in das Faß gethan. Das Faß, welches nun an einem warmen Orte liegen muß, wird alle zwei Tage fleißig umgerüttelt. Nach drei oder vier Tagen nach der Mischung setzt man 40 bis 80 Tropfen Vitriolgeist, und 60 Tropfen Weinsteinöl hinzu, schwengt ihn oft um, und läßt ihn ausgähren, zieht ihn alsdann auf ein neues Faß, welches ganz voll gefüllt, und wohl zugespündet werden muß. Je länger dieser Wein liegt, desto stärker, lieblicher und gesünder wird er.

67. Jährigen Most geschwinde zu alten Wein zu machen.

Man wählt ein neues Faß, worinn weder Wein noch sonst etwas war, und versieht es so gut mit Reifen, daß es durch die stärkste innere Gährnug nicht zersprengt werden kann. Ist der süsse Most von der Kelter, so bringt man nur in das Faß so viel Franzbranntwein, daß dasselbe innwendig durch Umschwanken vollkommen angefeuchtet werden kann. Wenn das geschehen, füllt man den abgekelterten Most auf dieses Faß. Nach kurzer Zeit kommt er wegen des eingefüllten Weingeistes in die heftigste Gährung. Allein so heftig die Gährung ist: so geschwinde geht sie vorüber. Ist vollkommene Ruhe im Faße: so wird der abgezogene Most

etwas wieder abgezapft, und in ein Weinfaß gebracht. Gut ist es, wenn nun abermals Franzbranntwein in dasselbe nach obiger Art gebracht wird. Bis zum Frühjahre kann auf solche Art der Most zwei Mal in Gährung gebracht werden, und er hat in dieser Zeit ein Feuer, als wäre er schon über ein Jahr alt.

68. Wie man den Flachs so zart und weiß, wie Seide machen könne.

Man macht eine Lauge von einem Theil ungelöschten Kalk und zwei bis drei Theilen Asche von Buchen oder einem andern guten Holze und gießt das helle zu folgendem Gebrauche ab.

Sodann nimmt man von dem Flachse eine Hand voll auf ein Mal, verknüpft solchen unten und oben, daß er sich nicht verwirre, in der Mitte aber breitet man ihn von einander, und legt ihn also in den Kessel, in welchem zu unterst etwas Stroh, darauf aber ein Tuch gelegt worden ist. Auf dem Flachs wird wieder ein Tuch und abermals eine Lage Flachs ausgebreitet und so fort eine Lage um die andere bis der Kessel voll ist.

Darauf gießt man nun die reine Lauge über den eingelegten Flachs, und läßt ihn etliche Stunden lang sieden, worauf man ihn herausnimmt und im frischem Wasser ausspület. Nach Befinden kann man diese Auskochung noch ein Mal wiederholen.

Endlich wird der Flachs an der Luft getrocknet, nochmals gebrochen, geschwungen, fein gerieben und gehechelt. Hievon bekommt der Flachs einen schönen Glanz und wird sehr zart.

Das abgegangene Werg wird gekartetschet, und

wie Baumwolle gekämmt, da es dann auf verschiedene nützliche Weise zum Unterfüttern statt der Baumwolle gebraucht werden kann.

69. Fester Kitt zu Stubenöfen, daß sie nicht rauchen.

Man nimmt einen guten Laim, läßt solchen gehörig mit Wasser und Werg = Annichen anmachen, mischt hierauf eine beliebige Menge klein gestossenes Pech bei, und setzt damit den Ofen wie gewöhnlich. Auf fünfzig Pfund Laim rechnet man 1 Pfund Pech. Es können sowohl töpferne als eisene Ofen gesetzt, und in den Fugen verstrichen werden, und man hat nicht zu fürchten, daß der Laim, wie bei andern Kitten, heraus falle oder allmählich zerstaube. Der nicht gar starke Pechgeruch verliert sich völlig, wenn der Ofen zwei bis dreimal geheizt worden ist. Bei eisenen Oefen kann man die Schrauben und die hinter dieselben zu schiebenden Bleche ebenfalls entbehren, wenn man sich dieses Kittes bedient. Raucht ein Ofen, so kann man sich in der Geschwindigkeit damit helfen, daß man gleiche Theile Salz und durchgesiebte Asche mit ein wenig Wasser zu einem Teig macht, und solchen an die Fugen anschmiert. Man darf nur sehr wenig Wasser dazu nehmen, weil sonst die Mischung gar leicht zu dünn und flüßig wird.

70. Ein anderer Kitt, um rauchende Oefen zu verstreichen.

Nichts ist besser, als wenn man dazu ordinären, ziemlich dichten Sirup von rothen Rüben, Birnen oder Zucker nimmt und hierunter recht feinen weißen Sand rührt. Mit dieser Masse werden die rauchenden Stellen bestrichen, gehörig eingedrückt, und etwas dicke aufge=

tragen. Dieß hindert das Rauchen springt gar nicht ab, sondern sitzt fest und dauerhaft, und wird zuletzt so hart wie Stein.

71. Kitt zu Porzellain und Glas.

Es wird frischer ungelöschter Kalk zu Pulver gerieben, hernach mit Molken oder frischem Käse und Eyweiß zu einer breyigten Masse vermischt, und schnell zum Kitten angewendet, weil es in kurzer Zeit hart wird. Oder: Vier Theile Silberglätte, ein Theil ungelöschter Kalk und ein Theil Glas werden, jedes besonders, zu einem feinen Pulver gemacht, unter einander gemischt und mit altem Leinölfirnis zu einem Teige gemacht. Dieser Kitt ist wasserfest und dauerhaft.

72. Eisenkitt.

Man nimmt reine, nicht gerostete Bohrspäne von gußeisernen Kanonen oder Drehspäne von Gußeisen, oder sogenannte Feilspäne, wo man jene nicht haben kann, stößt oder reibt sie gelinde, so, daß sie verkleinert, aber nicht in Pulver verwandelt werden, worauf man sie durch ein Sieb schlägt. Auf 5 Pfund dieser Bohrspäne nimmt man 4 Loth Salmiak und 2 Loth Schwefel und befeuchtet die Mischung schwach mit Wasser, worauf man sie mit einem Hammer und stumpfen Stopfmeißel in die Fugen treibt und diese mit Schrauben möglich stark einander nähert. Man darf von diesem Kitte niemals mehr anmachen, als man gerade braucht, weil er schnell verdirbt; ist er gut bereitet, so wird er so hart als das Eisen selbst.

73. Ein feuer- und wasserfester Kitt.

Man mischt 1 Quart Milch mit eben so vielem Wein-

essig, sondert die Knollen ab, mischt die Molken mit dem Weißen von 5 Eyern durch starkes Schlagen, und siebt hierauf so viel ungelöschten Kalk hinein, daß ein dicker Teig entsteht, und wende diesen, beinahe unzerstörbaren Kitt zu zerbrochenen Gefäßen an.

74. Türkischer Kitt für Metall, Glas ꝛc.

Man löse Mastix in so vielem Weingeiste auf, daß er flüssig wird; in einem andern Gefäße löse man Hausenblase, die so lange im Wasser gelegen hat, bis sie aufgequollen und weich geworden ist, in Branntwein auf, so daß man 2 Unzen starken Leim erhält, setzt 2 kleine Stückchen Gummi galbanum oder ammoniacum hinzu und reibt sie, bis sie sich auflösen; dann vermischt man das Ganze bei gehöriger Hitze, läßt es in einer verstopften Flasche stehen und stellt es bei der Anwendung in heißes Wasser.

75. Gemeiner Kitt zu Alabaster, Marmor, Porphyr und andern Steinen.

Man schmelze 2 Pfund Bienenwachs und 1 Pfund Pech streue 1 1/2 Pfund von dem zu kittenden Gegenstande, den man gepülvert unter starkem Rühren hineinmengt, knete es nachher im Wasser, damit sich das Pulver innig mit dem Pech und Wachs vereinigt. Man kann auch nach Umständen andere Steine nehmen, um die Farbe des Kittes der des Gegenstandes mehr zu nähern. Dieser Kitt muß beim Auftragen erhitzt werden und eben so die zu kittenden Theile, welche ausserdem vollkommen trocken seyn müssen.

76. Ein guter Steinkitt, zum heißen Gebrauch.

Heißen Steinkitt gebraucht man zum Zusammensetzen großer steinerner Wasserbottiche und Rohrkästen,

die Wasser halten müssen. Wegen des Wasserhaltens, und weil die Steine an sich selbst kalt sind, so muß er mit Feuer warm gemacht werden, damit die Steine ihn an sich nehmen, und so fest, wie Eisen selbst halten. Hierzu ist der beste Kitt dieser:

Ein Zentner Pech, ein halber Zentner Colophonium, ein viertel Zentner Mennige oder recht feine Silberglätte, ein viertel Zentner Bleiweiß, ein achtel Zentner geriebenes Ziegelmehl, siedet man gut zu einer Masse und giesse ihn in die Fugen, so hält er wie Eisen.

77. Einen Steinkitt, zum kalten Gebrauch.

Kalten Steinkitt gebraucht man, wenn man aus vielen Stein-Stücken eine Säule oder ein Bild zusammensetzen will, weil oft die Steine nicht so groß sind, daß man eine solche Arbeit daraus verfertigen kann; es wird auch wohl die beste Arbeit beim Herbeibringen zerbrochen oder etwas davon abgestoßen. Hier muß ihnen gleich wieder mit einem kalten Kitt zu helfen seyn, der in der Geschwindigkeit wirksam ist.

Man reibt frischen Quarz, von dem Sandstein, den man kitten will, recht klar, und ungelöschten Kalk, macht es mit Eyweiß an, und kittet die Stücke damit zusammen, so werden sie in etlichen Minuten eisenfest.

78. Fester Kitt, mit welchem man zerbrochene Geschirre wieder ganz machen kann.

Man stosse Pech, Schwefel und etwas Mastix unter einander zu einem Pulver, lasse es über dem Feuer zergehen, rühre pulverisirtes Glas- und Ziegelmehl darunter, giesse es in kaltes Wasser, daß es sich ballet.

Wenn man diese Masse gebrauchen will: so muß man sie am Feuer wieder schmelzen, die Fugen des zer-

brochenen Gefässes heiß werden lassen. Dann werden diese mit dem Kitt bestrichen, fest zusammgefügt, und kalt langsam abgekühlt, worauf der Bruch so fest wie Stein wird, daß das Geschirr eher an einem andern Ort, als an dem gekitteten bricht.

79. Vorschriften zu Kitt zum Verstreichen der Fugen beim Destilliren und Sublimiren.

Zu der Destillation des Wassers ist eine Leinwand, in einen dünnen Kleister aus Mehl und Wasser getaucht, hinreichend. Mehr Sicherheit gewährt ein Kitt aus gebranntem Kalk, mit Eyweiß angemacht. Bei sehr korrosiven Dämpfen muß man zart gepülverten und gesiebten Thon mit gekochtem Leinöl zu einem Teige machen und nachher mit Leinwandlappen überziehen, die man in den Kitt aus gebranntem Kalk und Eyweiß taucht. Der Kitt muß vollkommen austrocknen, ehe man die Arbeit im Feuer vornimmt; denn wenn er zu schnell trocknet, so bekommt er Sprünge. Man kann übrigens wieder nachhelfen, wenn man die Sprünge mit frischem Kitt ausfüllt und langsam trocknen läßt.

Gefäße, welche in das offene Feuer kommen sollen, werden oft beschlagen, um der Hitze widerstehen zu können. Die beste Mischung zu diesem Zwecke erhält man, wenn man 4 Loth Borax in ein halb Quart siedendem Wasser auflöst und so vielen gelöschten Kalk hinzubringt, daß ein dünner Leim entsteht. Damit bestreicht man die ganze Oberfläche des Gefäßes mittelst eines Pinsels und läßt sie trocken werden. Nach diesem bestreicht man sie, wiewohl nicht am Halse, mit einem dünnen Brey aus Leinöl und gelöschtem Kalk, welcher in 2 bis 3 Tagen von selbst trocken wird, worauf die Retorte rc. das

heftigste Feuer aushalten kann, ohne zu zerspringen. Der zweite Kitt dient auch für alle Sprünge an chemischen Gefäßen.

80. Kitt zu eisernen Küchengeräthschaften.

6 Theile gelben Töpferthon, 1 Theil Eisenfeile und eine hinreichende Menge Oel zu einem Brey von der Consistenz des Glaserkitts gemacht.

81. Ein guter Holzkitt.

Wenn man große hölzerne Wasserbottiche zu verkitten hat, oder andere Holzgeräthe, die Wasser halten sollen, so muß man das Wasser erst ganz hinwegschaffen; alsdann kann man einen Kitt von Pech, Rindsblut, Leinöl, Terpentin und recht fein geriebenem Ziegelmehl unter einander in einer eisernen Pfanne beim Feuer schmelzen, die Spalten oder Fugen, die man verkitten will, recht warm mit Kohlen machen und gut trocknen, den Kitt hineingießen und die Fugen mit Werg gut ausstopfen. Es kann auch (wenn man einen solchen Kitt recht gut bereiten will) geschmolzenes Colophonium mit dazu genommen werden.

82. Kitt zum Ausbessern der Meubeln.

Man schabt 8 Loth Bienenwachs in eine Schüssel und setzt so viel Terpentinöl hinzu, daß es durchaus angefeuchtet wird, stößt 1/2 Loth Pech zu Pulver und setzt so viel indisches Roth hinzu, daß die Mischung eine Mahagonifarbe annimmt. Dieser Kitt ist ein herrliches Mittel, Verletzungen der Mahagonimeubeln oder auch anderer Holzarbeiten auszubessern.

83. Ein Kitt auf zerbrochenes Glas.

Man kann machen, daß ein zerbrochenes Glas

wieder so stark zusammenhält, als je zuvor, wenn man ein leichtflüssigeres Glas zerstößt, wie zu einer Farbe anreibt, zwischen die Fugen streicht, und dann in eine solche Hitze bringt, daß es zu schmelzen anfängt. Bei dem Flintglase bedient man sich zu diesem Zwecke des nämlichen Glases mit etwas Mennige und Borax, oder mit Borax allein vermischt.

84. Metallkitt.

Man löst 10 Gran Mastix in 2 Quentchen rectificirtem Weingeist auf und in dieser Flüssigkeit 4 Loth starken, mit Branntwein zubereiteten Hausenblasenleim und 10 Gran Gummi Ammoniak. Dieses bewahrt man in einer verstöpselten Flasche auf und stellt sie bei der Anwendung in heißes Wasser.

85. Kitt für Porzelain, Steingut und Glaswaaren.

Man nehme frische Käsematten und etwas Eyweiß, hierzu so viel an der Luft zerfallenen Kalk, als nöthig, um einen dicken Brey darzustellen, und kitte mit diesem die zerbrochenen Gegenstände, welche man ruhig austrocknen lassen muß, bis der Kitt erhärtet ist.

86. Eine Kitt für irdene Geschirre.

Man nehme 12 Theile fein zerriebenen Ziegelstein und 1 Theil Silberglätte. Dieses knete man mit Leinölfirniß zu einem Teige, mit welchem man sodann kitten und ganze Gefäße überziehen kann, welche sodann im Feuer noch fester und dauerhafter werden.

87. Kitt für Herde, Sparherde und Oefen, um ihnen größere Haltbarkeit und Dauer zu geben.

Man vermische gleiche Theile feinen Kieselsand und Thonerde, mit dem zehnten Theil gebranntem

Gyps, und mache es mit Wasser zu einem dünnen Teig, womit man sodann verkittet. Je länger das Feuer auf diesen Kitt wirkt, desto fester wird derselbe.

88. Gewöhnlicher Fensterkitt.

Dieser wird bereitet, indem man gleiche Theile Kreide und Bleiweiß mit Leinölfirniß zu einem Teige knetet.

89. Kitt, welcher Feuer und Wasser aushält.

Man sondert das Geronnene, mit etwas Essig von der Milch Geschiedene, vermittelst eines Tuches ab, und mischt mit der Molke mit einem Quartel Milch das Weiße von 3 Eyern, welches sodann mit Kalk zu einem dicken Brey gemacht wird.

90. Eiserne Ofenröhren zu kitten.

Diese kittet man am besten mit Eyweiß, Rockenmehl und feinem Hammerschlage, welche Sachen zu einem Brey gemacht werden.

91. Ofenkitt anderer Art

bereitet man aus Lehm und Wasser, 1/3 Rindsblut und ungelöschtem Kalk. Man kann ihn an einen neuen eisernen Ofen tragen, und er erhält die Fugen dicht. — Kugeln von diesem Kitt gemacht, werden steinhart. — Oder man mischt Holzasche mit eben so viel Küchensalz und Essig zum Teig, und verstreicht den rauchenden Ofen. Essig ist am besten dazu, weil er an dem Eisen des Ofens Rost hervorbringt, und den Kitt mit dem Eisen dichter verbindet.

92. Messerkitt.

Wenn eine Messerklinge in der Schale losgegangen ist, füllt man das Loch des Handgriffs mit fein gestoße-

gestossenem Colophonium und Kreide, und steckt die heißgemachte Klinge hinein.

93. Kitt zum verpichen der Flaschen.

Man nimmt 8 Loth gelbes Wachs, 1/2 Pfund fettes Pech und 1 1/2 Pfund Harz, läßt alles über gelindem Feuer zergehen und gebraucht es warm.

94. Noch ein Kitt zu Glas, Porzellan, Steingut, zu Beschlägen der Meerschaum-Pfeifenköpfe u. s. w.

Um schnell etwas fest und sauber zu kitten, kann man sich auch des Schellacks bedienen. Man erwärmt die aneinander zu kittenden Theile so stark, daß der darauf gestrichene Schellack zerfließt, drückt sie in solcher Wärme wobei der Schellack schmilzt, zusammen und hält sie bis zur Erkaltung fest an einander.

95. Pariser Fensterkitt

Man läßt 7 Pfund Leinöl und 4 Pfund gemahlenen Umbra stark mit einander kochen, und so lange es noch heiß ist, thut man zwei Unzen gelbes Wachs hinzu. Unter die noch warme Mischung knetet man dann 5 1/2 Pfund gemahlene weiße Kreide und 11 Pfund Bleiweiß.

96. Eine gute Art Kitt von Cemet.

Hierzu gebraucht man: 1) ganz frisch gebrannten Kalk, den man so bald wie möglich löscht; 2) solchen Kalk, den man nicht löscht, sondern zu Pulver stößt, und vor der freien Luft, in fest verstopften Gefäßen sorgfältig verwahrt. 3) Flußsand, oder auch ganz neue, wohlgebrannte Ziegelstücke, welche zu Pulver, doch nicht ganz, gestossen werden. Nun nimmt man Fluß-

wasser 1 1/3 Maaß, gelöschten Kalk 1 Maaß, dieses wird mit der Kelle sattsam abgerührt, bis es zu einer Milch wird ohne Klumper. Ferner von gestossenem Kiese oder Ziegel 5 1/3 Maaß. Dieses wird mit Kalkmilch vollkommen vermengt, endlich 1 Maaß ungelöschter Kalk darunter gethan, und die Masse sofort gebraucht. Man kann davon einen Guß oder Estrich auf Bretter schlagen und mit Fliesschen darauf pflastern. Es können auf diese Weise flache Dächer, Altanen, ja sogar Wasserbehälter, die dem Froste widerstehen, dauerhaft belegt werden. Dieser Kitt hat den Vortheil, daß er sehr dünn kann aufgetragen werden und wenig kostet.

97. Eine Masse zu bereiten, die dem schönsten Marmor gleicht, und sich auf jede Art formen läßt.

Man vermische mit 2 Pfund gereinigtem Weinstein 20 Pfund gelöschten und getrockneten Kalk, welcher zuvor durch ein feines Sieb geschlagen worden, hierauf nimmt man einen Käse und so viel starkes Leimwasser, als zu einer Masse erforderlich ist. Man kann ihr frisch jede beliebige Form geben, und wenn diese getrocknet, sie feilen und poliren.

98. Bereitung des englischen Pflasters.

Man nimmt, je nachdem die Farbe seyn soll, schwarzen, rothen oder weißen Seidentaffet, spannt diesen auf einer Stickrahme straff aus einander, und bestreicht ihn vermittelst eines Haarpinsels, auf der einen Seite mit einer reinen Auflösung von Hausenblase in Branntwein, welches man, nachdem der Anstrich trocken geworden, nochmals wiederholen kann; zerschneidet so-

dann dieses Pflaster in die gewöhnlichen Stücke und verwahrt sie in Papierkapseln.

99. Baumwachs für beschädigte Bäume, und zum Propfen.

Man nehme 2 Pfund weißes Harz, 2 Pfund gelbes Wachs, schmelze dieß unter einander und setze sodann noch 1/2 Pfund Terpentin, und 6 Loth geschabte Seife dazu. Wenn alles vermischt ist, so forme man es in Zoll dicke Stangen.

100. Ein anderer Kitt für Porzellan, Glas u. s. w.

Um Glas, Porzellan und Edelsteine zu kitten, beobachtet man folgendes Verfahren: Man reibt Mastix mit Wasser zu einem sehr feinem Pulver, trägt dieses Pulver mit einem sehr feinen Pinsel auf die beiden Ränder der zu leimenden Stücke und läßt es da trocken werden. Hernach hält man die beiden Stücke recht genau über einem Kohlenfeuer zusammen, bis der Mastix geschmolzen ist. Die Stücke dürfen erst bei völligen Erkalten aus der Lage, in der sie zusammengehalten werden, gebracht werden. Juwelier kitten auf diese Weise Edelsteine zusammen, daß man Mühe hat, diesen Handgriff auch mit scharfen Augen zu entdecken.

101. Vogelleim zu machen.

Der Vogelleim von den Misteln erfordert Mühe, bis man den Mistel dazu in hinlänglicher Quantität erhält, und ihn hernach ausgewaschen hat. Auf eine sehr leichte Art kann man ihn aber auf folgende Weise gewinnen: Man gieße zwei Pfund Leinöl in einen guten, neuen Topf, so daß er etwas über die Hälfte davon angefüllt werde, und setze den Topf ans Feuer. Wenn das Oel siedet, so nimmt man den Topf vom Feuer

und zündet das Oel mit einem brennendem Spane an. Anfangs giebt es ein blaues Feuer, nach und nach aber brennt es hell auf. So läßt man es anderthalb bis zwei Stunden fortbrennen, bis es sich ungefähr um die Hälfte verzehrt hat. Inzwischen taucht man von Zeit zu Zeit ein Spänchen in das brennende Oel, läßt das daran Hängende abkühlen, und probirt mit den Finger, ob das Oel klebrig genug ist und Fäden zieht. Hat es endlich diese Eigenschaften erlangt, so deckt man den Topf mit einem Deckel zu, und schlägt, damit er besser schließe noch ein Tuch herum. Die Flamme verlöscht bald. Man nimmt den Deckel wieder ab, und läßt den Topf nach und nach erkalten.

Zum Gebrauch des Vogelleims schneidet man aus einem Besen kleine Ruthen, thut von dem Vogelleim etwas in ein Stück Wachstuch, wickelt die Ruthen hinein, dreht sie öfters herum, so daß der Leim überall anhängt, und macht Gebrauch davon.

102. Feuer-Löschinstrument, welches in keiner Haushaltung fehlen soll.

Dieses ist der sogenannte Löschwisch. Da mit ihm und dreißig Pfund gemeinen Wassers eine glühende oder flammende Holzfläche von 500 Quadratfuß in Zeit von sechs Minuten durch zwei Menschen gelöscht werden kann: so ist dieses Instrument allen Dorfschaften, wo nicht immer Spritzen in Bereitschaft sind, und überhaupt allen Haushaltungen sehr zu empfehlen. Und ist es endlich überall eingeführt; so wird es wenige bedeutende Feuersbrünste mehr geben.

Man nimmt nämlich einen Besen von Birkenreisern; umnähet ihn einfach mit sehr grober Leinwand:

so, daß zwar alle Ruthen eingeschlossen, aber nicht dicht aneinander gedrückt werden. Die Hauptbefestigung der Leinwandhülle muß am Stiel angebracht werden. So ein Löschwisch, der an eine zwei bis sechs Ellen lange Stange befestiget werden kann, wird in Wasser, Schlamm, oder dergleichen getaucht, und auf der brennenden Fläche herumgeschleppt, als ob man diese Fläche mit Wasser überstreichen wollte; verfährt man mit der gehörigen Aufmerksamkeit, so kann man gewiß darauf rechnen, daß auch die stärkste Glut, durch ein einziges Bestreichen ausgelöscht wird. Man kann damit vorwärts, seitwärts, von oben nach unten und von unten nach oben, in jedem Winkel bequem löschen; kein Wasser wird dabei verspritzt, jedes ist dazu anwendbar, je unreiner, desto tauglicher, und ein einziger starker Mann kann einen mittelmäßigen Löschwisch regieren, und wenn auch ein längerer und größerer zwei Menschen erfordern sollte, so leisten doch dann sechs bis acht Männer mit Löschwischen mehr, als mehrere Spritzen, die oft Stunden weit her, und dann erst ankommen, wenn die Hülfe zu spät ist. Das Wasser mit Aschen vermischt, ist am besten.

103. Von dem Nutzen des Meerrettigs.

Unter diejenigen Arzneimittel, die leicht und oft mit Vortheil angewendet werden können, gehört auch der Meerrettig (Kren), ob man ihn gleich noch wenig in dieser Hinsicht zu benützen scheint. Die belebende Kraft desselben wird nachfolgender Vorfall am überzeugendsten schildern.

Ein Kind von fünf Jahren, das eben an der Keuchhusten heftig litt, schien plötzlich durch die Heftigkeit

derselben und das darauf erfolgte Blutvergiessen aus der Lunge und Nase apoplektisch gestorben zu seyn. Ohngefähr eine Viertelstunde nach diesem Vorfalle wurde Herr Doktor Schlegel herbeigerufen, und fand das Kind wirklich wie ganz entseelt; kein Zeichen des Lebens mehr an demselben, keinen Athem, keinen Pulsschlag, die Füsse und Hände kalt, und ob es gleich in einen warmen Zimmer lag, keinen Herzschlag, kurz: nichts, was eine Spur des Lebens verrathen hätte: im offenen Munde befand sich geronnenes Blut. Herr Schlegel traff es also ganz ohne Hoffnung. Da er es aber doch durchaus nicht eher verlassen wollte und sollte, bis er nicht alle mögliche Mittel versucht hätte, so nahm er das geronnene Blut aus dem Munde, tröpfelte ihm etwas laues Wasser ein, wickelte das Kind von den Füßen bis an den Kopf ganz in frischgeriebenen Meerrettig, und gab ihm dann öfters laues Wasser, welches aber nur bis in den Hals zu dringen schien. Nach ohngefähr acht Minuten wurde das Kind über den ganzen Körper roth, kam wieder zu sich, und lebt noch.

Dieß ist also immer ein merkwürdiges Beispiel der erregenden Kraft dieser Wurzel. Indessen ist auch die Wirkung derselben äusserlich angewendet, sehr schnell, und bekannt ist ja die Wirksamkeit des äusserlichen Auflegens auf die Haut und des Einreibens starker durchdringender Reizmittel. Der Meerrettig leistet aber durch seinen heftigen Reiz ungleich mehr in viel kürzerer Zeit, als andere ähnliche Mittel. Er bedarf oft nur wenige Minuten sich wirksam zu beweisen. Er vermehrt Wärme und Ausdünstung örtlich und allgemein, hebt den Puls, und setzt selbst die Respirations-Werkzeuge in grössere Thätigkeit. Freilich verursacht er äusserlich

angewandt heftige Schmerzen, aber dafür nimmt er auch die heftigsten Schmerzen in kurzer Zeit weg; er erhebt die Lebenskräfte, wenn sie auch bis zur niedrigsten Stufe gesunken sind, bringt, wenn er dreiviertel- bis eine ganze Stunde liegen bleibt, einen Schweiß hervor, den man oft durch ein noch so anhaltend reizendes durchdringendes Mittel nicht zu Stande bringen kann, und leistet daher von aussen das, was Serpentaria, Virg. Angelika, Valeriana, Kamphor, Moschus und dergleichen Mittel von Innen bewirken.

Der erwähnte Herr Schlegel in Moskau bedient sich dessen schon seit vielen Jahren mit dem auffallendsten Erfolge. Auf diese äussere Anwendung desselben sah er nicht selten beim heftigsten Husten Wirkungen, wie vom heilsamen Opiate, nämlich schnellen Nachlaß desselben und befördernden Auswurf. Durch wiederholtes Auflegen nach andern vergeblich angewandten Mitteln verschwanden chronische Entzündungen und die heftigsten drückend stechenden Brustschmerzen mit blutigem Auswurfe, Angst und Beklommenheit. Man legt ihn da aussen auf die schmerzliche Stelle der Brust. Die empfindlichsten Kofschmerzen verloren sich nicht selten auf eine solche Auflegung in kurzer Zeit, was ebenfalls beim Reumatismus, reumathischen Augen-Entzündungen, dort unmittelbar auf die schmerzhafte Stelle, hier in den Nacken gelegt, der Erfolg war. Eben so bringt man diejenigen, die durch Erschöpfung der Lebenskraft in Ohnmacht gesunken, oder in tiefen Schlaf gefallen oder erstickt sind, durch solches Mittel bald wieder zur Besinnung, zumal wenn man es frisch wieder auf die nämliche Stelle anwendet. Tiefsinn sah Herr Schlegel mehrmals dadurch bis zur ausgelassensten Munterkeit

belebt werden. Anstatt der gewöhnlichen belebenden Riechmittel wird es auch mit dem besten Erfolge benützt. Im Scorbut des Zahnfleisches die verdorbensten Stellen damit gelinde gerieben, sondert diese ab, und giebt den übrigen neues Leben. Den mit dieser Krankheit verknüpften häßlichen Geruch aus dem Munde kann man bald durch die Anwendung des mit Essig übergossenen Meerrettigs entfernen. Eine Dame, welcher der Meerrettig zu manchen andern Beschwerden genützt hatte, brauchte ihn mit dem erwünschtesten Erfolge gegen das heftigste Zahnweh, indem sie ein Stückchen in den hohlen Zahn, und ein anderes Stückchen an das Zahnfleisch legte. Bei zurück getrettenem Podagra, welches heftige Kolik und Urinverhaltung zur Folge hatte, wirkte er, im Fußbad gebraucht, vortrefflich, indem es beide in kurzer Zeit hob. Das vorher laue, in kurzem aber erkaltete Wasser scheint dem Kranken, wenn der zerriebene Meerrettig erst dann hineingemischt wird, wann das Wasser schon kalt ist, oder der darinnen befindliche eben zu wirken anfängt, heiß zu werden. Bei zurückgetretenen Fußschweißen erreicht man oft durch ihn allein den Zweck durch Gebrauch in den Fußbädern, wo man ihn aber reichlich zusetzen muß. Bei Brustwassersüchtigen an die Füße gelegt, vermindert er die Beängstigungen.

Natürlich kommt also sehr viel auf die Art und den Ort an, wie und wohin man dieses äussere Reizmittel applizirt. Herr Schlegel legt es bei sthenischen Fiebern nach hinlänglichem Aderlassen und andern asthenischen Mitteln auf die Fußsohlen oder Waden; bei der Hepatitis (Leberstein) und in dreitägigen Fiebern auf die Lebergegend; beim Typhus auf die Oberarme und Waden; bei Stolls gallichten Lungen-Entzündungen erst auf

die Lebergegend, dann auf die schmerzhafte Stelle selbst, oder umgekehrt, je nachdem er an der Quelle Krankheit und den leidenden Theilen am nächsten zu kommen glaubt; bei heftigen Kopfwehe, beim Dilirium, bei Niedergeschlagenheit, Schlafsucht, unterdrückten Lebenskräften, beständigem Wachen, Taubheit und Gehör Krankheit, beim Karus von zurück getrettener Rose ꝛc. am Kopfe, bei zurückgegangenen Kopfausschlägen, da, wo vorher ein Ausfluß aus den Ohren statt gefunden hatte, und verschwunden war, oder sonst etwas metastatisch im Kopf affizirte — in den Nacken oder an dem nämlichen Orte, wo vorher eine krankhafte Absonderung auf die Oberfläche des Körpers zur Gewohnheit geworden war.

Beim Drücken in der Brust, bei stechend brennenden Schmerzen, asthenischen Bluthusten, Stechen und dergleichen Zufällen legte Herr Schlegel den Meerrettig auf die schmerzendste Stelle der Brust. Wenn ein heftiger katharrhalischer Reiz die Lunge affizirte, oder es mit dem Auswurfe äusserst schwer hielt, dieser zähe war, und Krämpfe ihn zurückhielten, legte er den Meerrettig höher und tiefer, je nachdem der Lokalaffekzion am nächsten zu kommen dachte. Wenn daher die hintere Fläche Lungen mehr zu leiden schien, legte er ihn zwischen die Schultern. Bei einem alle Tag, oder einem Tage nach dem andern zu einer bestimmten Zeit mit Fröstеln eintretenden Magenhusten, der beim Hoopin cough nahe kam, legte er ihn auf die Magengegend; bei Pleuritis spuria, Colica rheumathica dahin, wo die ersten Schmerzen entstanden, oder noch am anhaltendsten waren. Bei allen andern Schmerzen, die nicht mit einer wirklichen Entzündung verbunden waren, ließ er ihn auf die

schmerzhafte Stelle, die Arme, Schenkel ꝛc. legen. War die Hinfälligkeit und Schwäche sehr groß: so wirkte er damit nach und nach auf jeden Theil des Körpers, fieng vom Nacken an, reizte dann den rechten oder den linken Fuß damit, wechselte die folgenden Tage mit der entgegengesetzten Seite ab, und wiederholte das Aufbinden verschiedene Male auf den nämlichen Plätzen, bis sich Bewußtseyn, Besonnenheit und Munterkeit wieder einstellten. Unthätigkeit des Magens verwandelt der Meerretig, öfters auf die Magengegend gelegt, leicht in die nützlichste Thätigkeit desselben.

104. Emmulsion gegen Husten, Scorbut, Geschwüre, Hautausschläge, Sodbrennen, Säure im Magen und andere gewöhnlich damit verbundene Krankheiten von Dr. J. P. Vogler.

(Rezept für eine Apotheke.)

Aqu. font. purifs. unc. 7.
Gummi amon. et pur.
Nitr. depurat. āā drachm. 2.
Sapon. Venet. vel vegeto - mineral.
Gravenhorst. drachm. 1.
Magnes. Sal. amar. drach. 1/2.
Syrup. Rosar. solut. drachm. 6.
Mis. f. Emulsio.

Zuverlässig übertrifft dieses Heilmittel an Kräften alle unsere sogenannten (ausserdem aber nicht zu verachtenden) seifenartigen, Milchgebenden, scorbutwidrigen, bitteren, scharfen Pflanzen und andere Säfte, Dekokte und Extrakte, selbst die Seife, die Ochsengalle, den stinkenden Asand, und das Gummiharz. Es ist ein un=

vergleichliches, gelinde einschneidendes auflösendes, eröffnendes, Schweiß und Harn treibendes, krampfstillendes Mittel, und wird daher mit großem Nutzen in manchen langwierigen Krankheiten, nämlich gegen Engbrüstigkeit, Husten, Auszehrung, Verstopfung der Eingeweide, gegen örtliche Blutanhäufungen im Unterleibe, in Brust- und Kopfhämoorhoidal-Bewegungen, in unterdrückten Monatfluß, bei allzustarker Fettigkeit des Körpers, Stuhlverstopfung, Auftreibung des Magens, Mangel des Appetits, in der Kolik, Magenkrampf und Sodbrennen, Gelbsucht, Stein, und Verhaltung des Harns, gegen Bleichsucht und den weissen Fluß, bei allgemeinen Verderbniß der Säfte, in der schwarzen Krankheit, Raserei, Melancholie, Hypochondrie u. a. Krankheiten mit Materie, in Wechselfiebern, Schlagfluß, Wassersucht, verschiedenen Geschwulsten, Geschwüren und Hautausschlägen, sogar im Beinfraß, in chronischen Augen-Entzündungen, Gicht, Rheumatismus, Katarrh u. s. w., wie auch die Erfahrung der berühmten Aerzte: Brunner, Junker, Berger, Wagner rc. rc. schon lange bewiesen, und meine eigene Erfahrungen am Krankenbette bestättigt haben. Nur muß man bei der Heilung chronischer eingewurzelter Uebel lange damit fortfahren. In meiner langen sehr starken medizinischen Praxis habe ich nur bei drei Kranken, unter denen ich mich selbst befand, und die wohl zu bemerken, diese Emulsion in stärkerer Dose als gewöhnlich eingenommen hatten, erfahren, daß nach dem Gebrauche derselben ein Nebel vor den Augen

etliche Stunden lang ohne die mindesten widrigen Folgen weiter verspürt worden.

Die Kranken müssen alle 3 — 4 Stunden 2 Eßlöffel voll nehmen, nachdem das Glas stark umgeschüttelt werde.

105. Ein Präservativmittel gegen die Ansteckung des Typhus, von Smith in London.

Dieses Mittel besteht darinn, daß man sechs Drachmen pulvrisirten Salpeter mit eben so viel Vitriolöl vermengt, mit einer Tobackpfeife von Gyps umrührt, und im Krankenzimmer auf eisene erhitzte Platten gießt. Herr Dr. Smith erhielt für die Erfindung 5000 Pfund Sterling Geschenk.

106. Die Mitesser zu vertreiben.

Die sogenannten Mitesser, welche man gleich Würmern mit schwarzen Köpfen, bei Kindern und Erwachsenen, zuweilen aus der Haut, besonders aus der Nase, Stirne u. s. w. herausdrücken kann, entstehen von zäher Feuchtigkeit in den Hautdrüsen. Das beste Heilungsmittel ist das Ausdrücken oder das warme Bad, oder ein Liniment aus zwei Theilen Weizenmehl, Bierhefen und einem Theile Honig, welches in die Haut, die mit dergleichen besetzt ist, eingerieben, und hierauf mit einem eingeseiften Stück Flanell wieder abgewaschen wird. Oft ist das Waschen mit warmen Wasser mit Weizenkleie allein hinreichend.

107. Mittel wider die blasse Gesichtsfarbe.

Wer zu einer blassen Gesichtsfarbe geneigt ist, vermeide vor allen Dingen das zu häufige warme Waschen, zu warme Kleidung, Aufenthalt in zu warmen Zimmern,

allzulanges Schlafen in Federbetten, häufigen Genuß warmer Getränke und alles andere, was auf die Erschlaffung der Haut wirkt; dagegen genieße man täglich frische Luft, und mische unter das tägliche Waschwasser etwas Wein oder ungarisches Wasser, welches die Haut zusammenzieht, stärkt und zur frischen Farbe beiträgt.

108. Kunst die frischen Wunden, welche vom Stossen, Schneiden u. dgl. herkommen, schnell und leicht zu heilen.

Fast alle Menschen haben hier ihre eigene Methode, wovon ich selbst schon eine Menge probirte. Viele Balsame sind eben nicht zu verachten: allein selten erreichen sie ihren Zweck, da die Wunden gewöhnlich schwierig werden. Daher fand ich eben nicht für überflüßig auch hierinn meine vieljährigen Erfahrungen mitzutheilen. Warmer Leim wie ihn die Schreiner oder Tischler brauchen — führt hierinn sehr schnell zum Ziel; selten daß eine Wunde mehr als einen oder zwei Tage braucht, bis sie geheilet ist, wenn man sie, so wie der Schnitt, Stich oder Stoß geschehen ist, sogleich reiniget, falls etwa Splitter oder sonst etwas Unreines zurückgeblieben wäre, die Wunde möglichst schnell zumacht und zugemacht erhält, z. B. mit Schreibpapier oder dergleichen, bis sie zugebicht ist, und also so wenig als möglich Blut verloren geht. Ist das Blut endlich gestillt und die Wunde zugebicht, so streicht man warmen Leim auf ein leinenes Läppchen, — lege es über die Wunden oder streiche den Leim selbst darauf, und habe Acht, damit sie nicht gewaltsam aufgerissen wird. Dadurch wird der Zutritt der Luft verhindert, so wie daß nichts Unreines hineinfallen kann. — Daß man bey

sehr bedeutenden Wunden doch einen geschickten Wundarzt zu Hülfe rufen muß — bedarf kaum einer Erwähnung.

109. Kunst einen sehr guten Kamphorgeist zu machen.

So geringe diese Kunst ist, so wissen sie doch die wenigsten Menschen. Erst nachdem ich viele Jahre lang für theures Geld manchmal keinen guten und kräftigen Kamphorgeist bekommen konnte — kam ich auf den Gedanken, mir trocknen Kamphor zu kaufen, ihn in einen starken Branntwein zu legen und ihn also einige Zeit destilliren zu lassen, wodurch ich gewöhnlich einen sehr kräftigen Kamphor erhalte.

110. Die Kunst sich vom Kopfwehe zu befreyen, und befreyet zu bleiben.

Täglich stößt man auf Menschen, welche mit Kopfwehe, zum Theil schrecklich geplagt werden. Monate lang litt ich selbst an gedachter Krankheit. Es war eine Zeit, wo ich binnen 30 — 40 Tagen hintereinander so geplagt wurde, daß ich sehr wenig schlafen, und im Bette es gar nicht aushalten konnte. Ich nahm also meine Zuflucht zu Doktor und Chirurgus, diese nahmen allererst eine kleine Aderlaß vor. Allein, da es auch darauf noch beym Alten blieb: so mußte ich ein Blasenpflaster gebrauchen, aber auch diese verschafften mir wenig Linderung. Endlich da mich die Schmerzen fast in Raserey brachten, ließ ich mir ein Schaff frisches Brunnenwasser vorsetzen, steckt den Kopf darein, und binnen 2 — 3 Minuten waren alle Schmerzen weg. Ich sage dieß nicht, daß man mir es allemal und unbedingt nachmachen müsse; jeder prüfe und behalte das für ihn Passende.

Mein Kopfwehe kam, wie ich nun weiß, von meinen zu nahrhaften Speisen und Getränken, bei der sitzenden Lebensart ohne Bewegung. Bey Gelegenheit, als ich einen neuen Kostherrn erhielt — ließ ich mir's besonders wohl schmecken. Ich dachte lange Zeit so wenig daran, daß es von daher kommen könnte, daß ich vielmehr darin etwas Uebriges that, in der Hoffnung endlich leichter befreiet zu werden, und meine Aerzte waren nicht so aufrichtig, daß sie mich darauf aufmerksam machten. Erst nachdem ich schon gegen vierzig Tage lang rasende Schmerzen gelitten hatte: faßte ich sowohl den gedachten Entschluß zum Wasser, als auch zu meiner angewöhnten Ordnung im Essen und Trinken zurück zu kehren. Anfangs trank ich zur Verdünnung des Geblüts nichts als reines Brunnenwasser, und nach wenigen Tagen war mein Ziel erreicht. Da sich aber seither bei mir das Kopfwehe immer wieder einstellt, so oft ich über meine Ordnung und Diätetik hinaus strauchle: so bin ich überzeugt, daß man es fast immer nur von zu vielem Essen und Trinken, von Schwäche des Magens oder auch von hart verdaulichen Speisen bekömmt.

Das Kopfwehe von Vollblütigkeit läßt sich demnach vertreiben, wenn man sich im Essen und Trinken einschränkt: wenn man sich viele Bewegungen macht: z. B. Gartenarbeiten, Billiardspielen, Reiten, Kegelspielen; wenn man frisches Brunnenwasser trinkt: viel Obst, und nur Mehlspeisen genießt u. dgl. Es läßt sich für eine kurze Zeit vertreiben mit kalten Ueberschlägen, z. B. von Wasser mit Essig vermischt, von Zitronen- oder Aepfelscheiben, lindern mit Fußbädern.

Das Kopfwehe von Rausch oder unverdaulichen Speisen vergeht binnen einer halben Stunde,

wenn man ein paar Tassen starken schwarzen Kaffee trinkt.

Das Kopfwehe von Schwäche des Magens kann mit Fleischspeisen, kräftigen Fleischbrühen, Soßen u. dgl. gehoben werden.

Im ersten Falle (bey Vollblütigkeiten) läßt sich das Kopfwehe auch durch eine angemessene Aderlaß heben: allein da das abgezapfte Blut bald wieder in Masse, aber nicht in der nämlichen Güte ersetzt wird: so bin ich ein abgesagter Feind davon, um so mehr, als selbes von allen Schriftstellern der neuesten Zeit nur in höchst seltenen Fällen gut geheissen wird. „In 99 Fällen, sagen sie, ist es unnütz oder gar schädlich, bis es im hundertsten nützt.“

Gegen gichtisches Kopfreissen muß man warme Ueberschläge und schweißtreibende Thee ꝛc. gebrauchen, oder bei einem Arzte Hülfe suchen.

111. Kunst erfrorne Glieder und Frostbeulen zu kuriren.

Man kann dergleichen leicht bekommen, wenn man Pelzhandschuhe trägt, und solche eine Zeitlang in der Kälte weglegt, oder wenn man mit warmen schwitzenden Füssen in die Kälte gehet. Es entsteht eine Geschwulst, welche Hitze, Jucken und Schmerzen verursacht. Wenn das Uebel stark ist, so fahren kleine Bläschen auf dem geschwollenen Theil auf, die dann aufspringen, und worauf sich die Haut abschält. Daraus entstehet sehr bald ein übles hartnäckiges Geschwür, welches tief bis an die Knochen frißt, und eine dünne und scharfe Jauche auswirft. Man wird nur im Winter von den Frostbeulen geplagt, im Sommer verschwinden sie; kommen aber im Winter immer wieder, bis sie

kurirt

kurirt sind: nur geringe vergehen nach einiger Zeit von selbst wieder. Wenn man die größern vernachläßiget oder schlecht behandelt, so kann die Geschwulst und der Schmerz so stark werden, daß der Kranke den Chirurg oder Arzt zu Hülfe rufen muß.

Eine Menge Mittel hat man dagegen empfohlen, als: das Abreiben mit Schnee, das Ueberlegen von Gänsehäuten, das Waschen mit kaltem Wasser, mit Kamphor- und Seifenspiritus u. s. w. Ich weiß aus mehrjähriger Erfahrung, daß davon wirklich mehrere ihren Zweck nicht verfehlen; allein einige hievon sind so schmerzlich, daß ich sie Niemand rathen will, und die leichten davon können nicht oft genug angewendet werden. Dagegen führen schnell zum Ziel: 1) das Einreiben mit Lavendelöl; 2) das Ueberlegen mit heißen Tischlerleim überstrichener Lappen. An mir selbst und andern half dieß schon nach ein- oder zweimaligem Auflegen. Man lege sie aber so warm auf die erfrornen Glieder, als man es erleiden kann, halte überdieß die Zehen eine kurze Zeit an einen warmen Ofen, und man wird Wunder sehen. Falls aber die Knochen selbst angefressen wären, oder wenn die Beulen schwarz und brandig würden, so eile man zum Wundarzt um Hülfe.

112. Warzen, Muttermähler, und Hühneraugen sicher zu vertreiben.

Man bedupfe sie mit **sächsisch rauchenden Vitriolöl**, das ein leichtes aber vorübergehendes Brennen verursacht. Findet man nach einer halben Stunde die Warze oder das Muttermal wieder trocken, so bestreicht man sie sofort nur noch mit Speichel und es wird sicher helfen; nur wenn es nach 2 Tagen nicht hälfe — müßte

man die Warzen ꝛc. nochmal mit Vitriolöl bestreichen. Uebrigens ist strenge Vorsicht mit diesem Oele sehr nöthig, auf der Nase den Augen nicht anwendbar. Oefters benetzen mit Alaun wird auch hier zum Ziele führen.

113. Mittel wider Ameisen und dem Bienenstich.

Wenn man Pottasche mit Zucker oder Honig vermischt und in Geschirren an die Plätze bringt, wo sich Ameisen befinden: so werden die Ameisen davon geniessen und umkommen.

Gegen Wepsenstich darf man die Wunde nur mit im Wasser aufgelöster Pottasche einreiben. Wenn man dergleichen zu befürchten hat — soll man beständig eine Bouteille in Bereitschaft haben.

114. Sicheres Mittel wider dem Bandwurm.

Der Militärwundarzt Kypke zu Berlin hat mehrere glückliche Proben abgelegt, den Bandwurm binnen 3 Stunden ohne Schmerzen für den Patienten abzutreiben. Sein Verfahren ist polizeilich untersucht und sein Heilmittel, das wesentlich in der Anwendung des Ricinusöl besteht, als bewährt und sonst unschädlich erklärt worden. Auch mit Theetrinken von Saflor wurde erst kürzlich der Wurm abgetrieben.

115. Mittel gegen die Wassersucht.

Der Holler- oder Hollunderbaum giebt ein vortreffliches Hausmittel gegen die Wassersucht, so viel ich aber aus Erfahrung weiß, wird dagegen nicht die Wurzel, sondern die Frucht gebraucht. Man nimmt auf ein Quartel guten alten Rheinwein vier Loth getrocknete und zerstossene Hollunderbeeren, setzt sie mit dem Wein 2 — 3 Tage auf den warmen Ofen oder an die Sonne. Von

diesen Wein trinkt der Kranke gegen Morgen und jeden Abend ein Weinglas voll, und dieser Abgang in der Bouteille wird jedesmal von einem frischen ergänzt. Auf diese Art trinkt der Kranke zwei Bouteillen und das Uebel ist gehoben. Des Morgens bleibt der Kranke, nachdem er sein Glas getrunken hat, noch eine Stunde im Bette, und übrigens beobachtet er die Diät der Brunnengäste. Dieses Mittel hilft, sobald es nicht die Brustwassersucht ist.

116. Ein anderes vom Pfarrer Landgraf.

Folgendes Mittel schafft vielleicht Hülfe; doch mögen es Aerzte vorher prüfen und den Gebrauch genehmigen. Eine Tisane (Trank) von drei Händevoll Brunnenkresse, mit drei Maaß Wasser gekocht, hat bei dem vierten Glase, das eine wassersüchtige Frau bei Bourg en Bresse, bei welcher kein Mittel mehr anschlagen wollte, den zweiten Tag in der Frühe trank, eine solche Wirkung hervorgebracht, daß sie in einen gelinden Schweiß gerathen und durch den gewöhnlichen Weg von allem Wasser befreyt worden ist.

117. Mittel gegen die Epilepsie oder Fallsucht.

Dieses ist aus Hufelands Journal Jg. 1816 gezogen und folgendes:

Lap. infern. gr. jj. — fol. ▽ dest. ℥ jj.
Syr. cujud. ℥ ß gradat. usque gr. IV.

bei zwei epileptischen Personen auf der Zwangs-Arbeits-Anstalt zu Blassenburg sich so bewährt, als die China gegen kaltes Fieber. Selbst gegen eine schon lang gedauerte Epilepsie half sie schon am dritten Tage, nachdem das Mittel drei Tage angewendet wurde. Anfangs

erhielt die Person auf das Mittel zwei starke Anfälle, am dritten Tage aber war die Krankheit verschwunden.

118. Rettung eines Ertrunkenen.

In Fällen der Erstickung im Wasser scheint das Lebensprinzip nicht gänzlich erloschen, sondern nur unterbrochen zu seyn, für eine gewisse, oft lange Zeit, und wenn innerhalb dieses Zeitraums schickliche Mittel angewandt werden, so ist es, wie häufige Erfahrung lehrt, möglich, dasselbe wieder zurück zu rufen. Folgendes Beispiel möge als Beleg dienen, und ist aus der Erzählung des Dr. Strong von Petersburg in vereinigtem Staat Virginia entnommen. Bei der Ueberfahrt verunglückte eine Gesellschaft von 6 Personen in dem Fluß Appomatax durch das Umschlagen eines Kahns. Fünfen gelang es das Ufer zu erreichen, allein der Körper des Sechsten konnte erst nach einer halben Stunde ertrunken aus dem Wasser gebracht werden. Dr. Strong, schleinig herbei gerufen, fand den Körper ganz leblos, das Gesicht war schwärzlich. Er brachte folgendes Verfahren in Anwendung: Zuerst wurde der Körper von den nassen Kleidern befreyt und in wollene Decken eingeschlagen, welche gehörig durchwärmt waren. Während man alle Theile des Körpers besonders die Brust, frottirte, wurde eine Elektrisirmaschine herbei geschafft, und zwei Funken durch die Schultern geleitet, die Lunge hierauf mit einem gewöhnlichen Blasbalg ausgedehnt, und sodann eine Klystir beigebracht, bereitet aus einer Maaß gewärmtem Wasser, gemischt mit etwas Branntwein und einem halben Eßlöffel Kanthari-dentinktur. Jetzt wurde der Körper in eine aufrechte Stellung in die Nähe des Kaminfeuers gebracht, und

nachdem das Bett aufs Neue gewärmt war, wiederum hineingelegt. Man wandte die Elektrizität zum zweiten Male an, es erfolgte plötzlich ein konvulsifisches Zucken, das Frottiren wurde mit Anstrengung fortgesetzt, und kurz darauf bemerkte man, daß das Herz sich regte. Nachdem die Lunge nochmals aufgeblasen, erfolgte eine Anstrengung zum Athem, und die Schläge des Herzens wurden deutlicher. Als zum dritten Male Luft eingeblasen war, strömte Wasser aus Mund und Nasenlöchern. Man brachte Ammonium an die Nase und rieb Mund und Nacken mit Liniment. volatile. Jetzt fieng der Körper an, ziemlich frey zu athmen. Ein erwärmtes Stärkungsmittel wurde eingeflößt, und zuletzt ließ man ihm etwas Blut ab. Nach einigen Stunden konnte der Wiedererweckte nach seiner Wohnung transportirt werden. — Dieses Beispiel einer lange nach der Erstickung gelungenen Rettung ist merkwürdig, wegen der Anwendung der Elektrizität, dann des Mittels der Kantharidentinktur, welche sich hier besonders wirksam bewies. Diesen beiden Mitteln, verbunden mit der Sorgfalt und Ausdauer in der Behandlung, verdankte man wohl hauptsächlich den glücklichen Erfolg.

119. Wider das Sausen und Brausen in den Ohren

leisten fast immer, bei sonst gesunden, starken und vollsaftigen Personen, wo es meistens vom Andrang der Säfte nach dem Kopfe entsteht, also ein Zustand von Ueberreitzung ist — Einschränkung im Essen und Trinken zu kräftiger Sachen, Wassertrinken, Fußbäder, gelinde Abführungs-Mittel am ersten Hülfe. Zum Aderlassen lasse man sich aber nicht ohne den Rath des Arz-

tes verleiten. Am meisten klagen aber schwächliche Personen über jenes Uebel. Bei diesen ist es eine örtliche Schwäche, die es veranlaßt. Die können hergestellt werden durch Trinken des Weines oder guten kräftigen Biers, durch Bewegung in freyer Luft, durch Schnupftabackschnupfen, oder durch Einlegen in Kamphor getauchten Baumwolle, oder durch Hauswurzsafte, oder durch verdünnten Salmiakgeist, oder durch Zwiebelsaft, oder durch Dämpfe von Wachholderbeeren, Mastix, weißen Harz, die durch einen Trichter in's Ohr gelassen werden müssen.

120. Stärkung geschwächter Augen.

Die Augen, welche durch nächtliche Arbeit oder sonstigen Zufällen geschwächt, roth und selbst triefend werden, für den ist das Einziehenlassen des Dunstes vom kölnischen Wasser ein wirksames Heilmittel. Am zweckmäßigsten braucht man es, wenn man damit die hohle Hand anfeuchtet und sie vor die Augen hält. Wer es braucht, wird sich auf der Stelle gestärkt an Sehkraft und ermuntert fühlen.

121. Immer schälbare Nußkerne zu haben.

Man brühe die Kerne mit heißem Wasser ab, und binnen einer Stunde kann man sie schälen. Leidet aber dieses vier Stunden Aufschub, so werden sie von warmem Wasser noch schmackhafter. Wenn man aber damit zwölf bis achtzehn Stunden Zeit hat: so darf man sie nur in kaltem Wasser weichen lassen.

122. Kur nach genossenen scharfen Giften.

Hier hat man sogleich zu erforschen: 1tens ob das Gift eben in den Körper gekommen ist; 2tens, ob es

nicht etwa schon einige Entzündung des Magens hervorgebracht hat, welches durch heftige Schmerzen erkannt werden kann. Im ersten Falle muß man sogleich ein Brechmittel nehmen, welches in einer oder mehreren Dosen von Brechwurzel oder Brechweinstein, welcher geschwinder wirkt, bestehen kann. Auch durch eine in Oel getauchte Feder kann man es bewirken, wenn man damit im Halse auf- und abfährt. Es ist leicht begreiflich, daß, wenn das Gift so geschwind als möglich wieder aus dem Körper geschafft wird, auch keine oder sehr wenige üble Zufälle erfolgen können. Hat hingegen das Gift schon Magen und Gedärme erreicht, und dort Wirkungen hervorgebracht, dann müssen die Brechmittel wegbleiben, und nun tritt die Indikation ein, das Gift zu verdünnen und einzuwickeln. Hierher gehört:

1) reines Brunnenwasser. Das Wasser hat die Eigenschaft, alle salzigte Körper aufzulösen und zu verdünnen. Es muß daher bei genossenen Giften in großer Menge, so viel nur immer möglich ist, getrunken werden. Kann man eben so leicht warmes Wasser als kaltes haben, so ist letzteres noch besser. Können in eben dieser Geschwindigkeit schleimichte Sachen mit Wasser verbunden werden, so wird auch dadurch die einwickelnde Kraft desselben vermehrt. Zu dem Ende kann arabisches Gummi im Wasser aufgelöst: oder auch Gersten-Graupen, Reis, Sago und andere Dinge mehr darein gekocht werden;

2) ausgepreßte Oele, z. B. Provencer- oder Baumöl, Mandel-, Lein- oder Mohnöl. Auch diese müssen in Menge, und zwar zu ganzen Pfunden genommen, und auch durch Einreibungen und Klistieren in den Kör-

per gebracht werden. Zu diesen Mitteln gehört auch die Butter und andere fette Körper.

3) Milch. Diese vereinigt gleichsam die angegebenen Mittel: Wasser, Schleim, Oel und Butter in sich, und wirkt also vortrefflich. Man muß diese ebenfalls in Menge trinken lassen.

Die betäubenden Gifte machen sich durch ihren betäubenden widerlichen Geruch kenntlich, und ihre Wirkung besteht hauptsächlich darinn, daß sie die Lebenskraft selbst angreifen und zerstören; sie machen alle Sinne stumpf, bringen eine allgemeine Schwäche hervor, und vermindern die Nervenkraft; daher entstehen Zittern in den Gliedern, Zuckungen, Schlafsucht und Schlagflüsse. Bei den Gegenmitteln kommen zuerst die Brechmittel in Anregung, im Falle das Gift erst eben in den Körper gekommen ist; sie müssen aber hier in verstärkten Dosen gegeben werden, weil der betäubte Magen gegen geringe Portionen schon unempfindlich geworden seyn könnte, und in keinem Falle starke Dosen Brechmittel mehr schaden können, als wenn das Gift im Körper bleibe. Ist aber das Gift schon einige Zeit im Körper: so sind nun die kräftigsten Gegenmittel anzuwenden. Diese bestehen gegen die betäubenden Gifte vorzüglich in dem Essig. Dieser ist ein wahres Gegengift; er hat die Kraft das Gift zu zerstören, und dadurch unschädlich zu machen. Dem Essig können auch Zitronensaft, Limonade, Johannisbeersaft und andere saure Pflanzensäfte zur Unterstützung beigesetzt werden; wobei immer als Hauptregel gültig bleibt, daß dasjenige Mittel allen andern vorzuziehen sey, was man am ersten bei der Hand habe. Starker Kaffee hat ebenfalls das Vermögen, den betäubenden Magen zu beleben,

und dadurch jene Mittel wirksamer zu machen. Er muß also ebenfalls bei den betäubenden Giften mit angewandt, und wie der Essig in Menge genossen werden.

Die Gifte, welche reitzend und betäubend zugleich wirken, bringen auch vermischte Symptomen hervor, und erfordern bei der Kur auch gemischte Mittel. Brechmittel im Anfange, Schleime und Essig im Fortgange bleiben hier die Hauptmittel, wobei jedoch zu bemerken, daß Essig und Milch nicht zugleich dürfen genommen werden, weil sie einander zerstören und also die Wirkung aufheben. Das Nämliche gilt auch bei genossenen Giftgewächsen, Giftschwämmen und bei Vergiftung durch Grünspan und dergleichen.

Personen, welche Bleidünste oder Bleigift genossen haben, müssen häufig Oel, Butter oder fettes Fleisch, Salat, Milch und andere fette oder ölichte Speisen und Getränke geniessen, sich aber der geistigen Getränke, besonders des Branntweins, gänzlich enthalten.

123. Was hat man zu thun, wenn man von einem wüthenden Hunde gebissen wird?

Wenn jemand von einem tollen Thiere gebissen wurde, hat man folgendes zu beobachten:

1) alle Hausmittel oder sympathetische Arzneyen gegen die Hundswuth sind unnütz; auch ist es gefährlich, bei Scharfrichtern, Abdeckern, Jägern, Marktschreyern oder gar alten Mütterchen Hülfe zu suchen;

2) lasse man sogleich Doktor und Bader holen; denn niemand ist vor der Wasserscheu sicher, sollte ihn auch ein tolles Thier nur geleckt haben. Indessen wasche man die Wunde sorgfältig mit lauwarmem Wasser aus, worein man viel Holzasche gerührt hat, oder mit

scharfem Salzwasser, oder mit Essig, im Nothfall mit Urin. Die Wunde muß offen bleiben, bis der Doktor kömmt. Man eile mit der Hülfe möglichst, weil alles darauf ankömmt, die Wuth zu verhüten;

3) den gebissenen Menschen suche man durch Zureden zu beruhigen; Furcht ist schädlich: er muß sich vor Affekten oder Erhitzung und Erkältung hüten, Gemüse und Milchspeisen essen; viel Milch, Molken oder Buttermilch trinken. Branntwein, starkes Bier und alle hitzigen Getränke sind schädlich.

Die goldene Regel bei diesen Fällen bleibt allezeit: Rufet so bald als möglich einen Arzt herbei, weil dieser am ersten im Stande ist, die Wahl und Dosis der Mittel, dem Alter und Temperament des Kranken anzumessen.

124. Ein anderes Mittel wider den tollen Hundsbiß.

Hier darf nicht gezaudert werden. Man schicke **sogleich** nach Chirurg und Doktor. Auf der Stelle unterbinde man die Wunde sehr fest gegen den Leib, wasche sie mit Lauge oder in deren Ermangelung mit Urin, brenne sie mit glühendem Eisen aus und unterhalte das Bluten bis der Arzt kömmt, sey auch gutes Muths, da noch zu helfen ist und es sonst schlimme Folgen haben könnte. Lasse den Patienten Thee von **Gauchtheil** trinken und getrost seiner Genesung entgegen sehen.

125. Mittel gegen Kälte.

Ein Hr. **Martin**, der auf der Universität in Edinburg die Heilkunde studierte, wollte im Winter 1802 seine Verwandten in Dunning besuchen, und nahm seinen Weg über die Gebirge bei Ochil. Es war Abend,

ehe er die Berge erreichte, und ein dichter Nebel erhob sich. Er verirrte sich, und stürzte in eine Tiefe hinab. Als er sich von seinem Schrecken über den Fall erholte, fand er sich in tiefem Schnee, aus dem er sich bei der Finsterniß nicht helfen konnte. Er preßte also den Schnee von allen Seiten von sich, und machte eine Art von Hütte. In dieser Lage blieb er fünfzehn bis sechzehn Stunden, und lief nicht nur Gefahr, verwehet zu werden, sondern auch zu erfrieren. Die Kälte wurde äusserst heftig, er fühlte Uebelkeiten und zitterte an allen Gliedern. Indessen erinnerte er sich, daß er in seinem Bündel unter andern Arzneyen Kamphor und Manna bei sich hatte. Er nahm von Zeit zu Zeit etwas davon in den Mund. Der Kamphor brachte eine große Hitze hervor, und beides zusammen erhielt ihn am Leben, bis es tagte. Er arbeitete sich dann aus seiner Schneewohnung. Der Frost hatte die Oberfläche des Schnees erhärtet, und die letztere trug ihn ziemlich. Er erreichte Dunning gegen Abend, und empfand nachher weiter keine üblen Folgen, als einen starken Schnupfen. Man hat daher geglaubt, Leuten, die bei großer Kälte reisen, anrathen zu können, daß sie etwas Kamphor zu sich stecken möchten, weil wenigstens Herr Martin ohne ihn gewiß umgekommen seyn würde.

126. Löfflers Mittel wider die Kolikschmerzen.

Ein Arzt selbst war mit der Kolik heftig geplagt, und bekam auf einer Reise einen heftigen Anfall. Entblößt von allen Arzneyen, kehrte er bei einem Landmann ein, um durch ein trocknes Kataplasma von warmem Hafer sich Linderung zu verschaffen. Noch ehe aber der Hafer kömmt, sieht er rohe Zwiebeln hängen;

er greift darnach, reißt eine der größten los, und ißt sie mit Heißhunger, und sogleich ist die Kolik wie weggezaubert. Keinen heftigen Anfall hat er seitdem mehr gehabt, und kleinen Anfällen begegnete er mit Essen einer rohen Zwiebel.

127. Kleister für Buchbinder.

Man weiche eine hinlängliche Menge Stärke, die in Stücken ist, mit etwas kaltem Wasser ein, doch darf man nicht mehr Wasser darauf giessen, als sich die Stärke gerade darinn auflösen kann. Es darf also keine Feuchtigkeit obenauf fliessen. Wenn man dem Wasser Zeit gelassen hat, sich in die Stärke hineinzuziehen, und sie aufzuweichen, so wird diese mit einem großen hölzernen Löffel zerdrückt und zerrieben, so, daß keine Klümpchen mehr darinn sind, und es ein gleichförmiger wohl aufgelöster Brei werde. Dann thut man verhältnißmäßig gestossenen Alaun dazu, der das Sauerwerden des Kleisters, welches sich in Sommerszeiten gern zuträgt, verhütet; denn dadurch würde derselbe wässerig und unbrauchbar werden. Nun giesse man nur ein wenig lauwarmes Wasser hinzu (weil das kalte den Kleister nicht recht steif werden läßt), damit er ziemlich dünn werde; doch darf er nicht dünner seyn, als ein starker Mehlbrei. Alsdann muß man in einem Theekessel kochendes Wasser bereit halten, dieses gießt man, während man ihn mit der rechten Hand mit dem Kochlöffel umrühret, mit der linken schnell und in Eins weg, ohne aufzuhören, in den Kleisternapf, auf jenen dünnen Brei, bis man merkt, daß derselbe klar wird und zusammengeht. Dann hört man mit dem Zugiessen auf; es sey denn, daß man den Kleister nicht

gleich gebrauchen wollte, da man ihn ein wenig dünner machen kann.

128. Räucherpulver zu machen.

Lavendelblätter und rothe Rosenblätter, von jedem zwei Quentchen, Gewürznelken eine Unze, Benzoe zwei Unzen, Storax vier Unzen, Bernstein sechs Unzen, Weihrauch acht Unzen, Mastix zwanzig Unzen, alles zu einem gröblichen Pulver untereinandergemischt, giebt eine große Portion angenehmen Rauch.

129. Beim Waschen mehr als die Hälfte Seife zu ersparen, die Wäsche zu schonen, und doch bequemer als gewöhnlich zu waschen, eigentlich zu sedeln.

Man sortire die zu waschenden Stücke in 4 — 6 Haufen, auf einen die Strümpfe, auf den andern die Servietten und Tischtücher, auf den dritten die Hemden u. s. w., wasche die schmutzigsten mit lauwarmen, ein wenig mit Lauge vermischtem Wasser aus, lege sie in die Waschwanne, die schmnzigsten unten. Wenn alle Wäsche darinn ist — giesse man lauwarmes, ja nicht heißes Wasser daran, damit die Wäsche nicht verbrühet wird, lasse sie 12 — 48 Stunden also ruhen. Inzwischen mache man von guter durchgesiebter Asche (die von Buchenholz ist die beste,) eine gute Lauge in einem proportionirten Zuber, indem man auf die Asche siedheißes Wasser gießt, rühre sie gut untereinander, lasse sie sitzen bis die Lauge hell oder rein ist, schöpfe sie dann in einen andern Zuber über, giesse auf die zurückgebliebene Asche kaltes Wasser, rühre sie wieder gut ab, lasse die Asche wieder sitzen, schöpfe sie wieder auf die erste in den Zuber über, und so wiederhole man es, bis man die Wasch-

wanne zweimal damit anfüllen kann, siede einen Kessel voll Lauge, lasse inzwischen von der Wäsche das Wasser ablaufen, reibe den Zapfen gut zu, giesse die siedheiße Lauge über die Wäsche, fülle den Kessel wieder mit kalter Lauge, lasse sie wieder siedend werden, giesse so viel in die Wanne nach, daß die Wäsche schwimmt, fülle den Kessel wieder an, unterhalte die Lauge siedend, stelle einen Zuber unter die Wanne, lasse die Lauge von der Wäsche ablaufen, reibe den Zapfen wieder gut zu, giesse wieder siedheiße Lauge in die Wäsche, bis die Wanne wieder voll ist, siede die abgelassene Lauge neuerdings, und so muß man es 9 – 10 Mal wiederholen, bis selbst die Reife der Wäschwanne heiß werden. Man muß die Lauge jedes Mal ganz ablaufen lassen, und dann die Wanne wieder voll füllen, daß die Wäsche darinn schwimmt. Gewöhnlich wählt man dazu den Nachmittag, damit man die Wäsche über Nacht kann recht durchweichen lassen. Am andern Tage läßt man die Lauge ablaufen, wieder siedend werden, und gießt sie neuerdings über die Wäsche. Wenn die Lauge auf solche Art verbraucht wurde; so fülle man den Kessel mit Wasser an, schneide ein wenig Seife darein, lasse sie siedend werden, ziehe den Zapfen der Wanne an, lasse von der Lauge in einen Zuber so viel ablaufen, daß man die Wäsche bequem herausnehmen kann, vermische die abgelassene Lauge halb mit Wasser aus dem Kessel, wasche die dort und da etwa noch schmutzigen Flecke heraus, indem man sie mit Seife einschmiert. Wenn die Wäsche rein ist, so lege man sie wieder in das im Kessel noch vorräthige siedende Wasser, lasse sie gut aussieden, bringe sie heraus in einen reinen Zuber, lege dagegen andere reingewaschene nach, und so fahre man fort, bis es

gar ist, winde sie dann aus, bringe sie in ein reines Wasser, winde sie dann aus, und hänge sie zum Trocknen auf. Auf diese Art kann man nicht nur mehr als die Hälfte Seife ersparen, sondern auch die Wäsche sehr schonen. Zudem ist dieses auch die bequemste Art zu waschen.

130. Sauren Senf zu machen.

Man schneide etliche Zwiebeln, etliche Zeherln Knoblauch zu Blätteln, giesse ohngefahr ein Seidel Essig darauf, gebe vier Lorbeerblätter, drei ganze Nelken und Pfefferkörner dazu, lasse es so lange als ein hartes Ey sieden, dann seihe man den Essig durch ein Haarsieb über ein Viertelpfund gutes Senfmehl, rühre es so lange, bis es kalt ist, fülle es in Bouteillen, und gebe ihn wie süssen Senf zu Rindfleisch, Bratwürsten rc.

131. Süßen Senf zu machen.

Auf eine Maaß süßen schon gesottenen Most, der siedend in eine Schüssel gegossen werden muß, rühe man ein halbes Pfund rothes, und ein halbes Pfund gelbes Senfmehl nach und nach hinein, dann rühre man den Senf noch eine halbe Stunde, lasse ihn auskühlen, fülle ihn in Bouteillen, gebe in jede drei bis vier ganze Nelken, stopfe sie wohl zu, und hebe sie bis zum Gebrauche auf.

132. Birnensirup.

Es ist eine bekannte Sache, daß, gleichwie aus den Weintrauben, aus vielen Obtsarten nicht nur ein wahrer Zucker und noch weit leichter ein gleich süßer Sirup sich bereiten läßt. Allein wie es bei der Güte des Weins auf die Art der Beeren ankommt: so hängt auch die besondere Süßigkeit und Güte des Sirups von der

Verschiedenheit der Obstart ab, nur beim Obste mit dem Vortheile, daß nicht, wie bei dem Weinbau, die Milde des Klimas so sehr erforderlich ist. In der Normandie, besonders zu Rouen, wird aus dem Aepfelsaft viel Zucker bereitet, und nach Cossingni's Angabe übertrifft der Aepfelsaft an Zuckergehalt selbst den des Zuckerrohrs; aber die Scheidung von seinen Hefen vermittelst Kalk ist wohl für den größten Theil der Haus- und Landwirthe zu umständlich und mißlich. Weit leichter und gewisser wird der Ersatz des Zuckers mit ungleich geringerem Preise, sowohl in Anwendung der Getränke, wie Kaffee, als bei einzumachenden Früchten, welschen Nüssen, Hahnebutten, Beeren ꝛc. durch beide folgende Sirupe, als die besten nach Erprobung sehr vieler einzelner Birnarten sich bewähren; so, daß derjenige, welcher nichts darum weiß, nichts anders, als wahre Zuckersüsse ahnen kann. — Um über Vortheil und Gewinn besser urtheilen zu können, setze ich Ankauf, Birnezahl, deren Gewicht, nebst Erfolg, mit der Bitte bei, sich über die Wahrheit durch anzustellende Proben zu überzeugen:

98 Zuckerbirnen oder große Sommer-Bergamott, welche 21 Pfund wogen, kosteten 48 Kreuzer.

Gerieben, gepreßt, enthielten sie an Saft 3 Maaß 2 1/2 Quarteln.

Eingekocht zu Sirup enthielten sie 3 Pf. 24 Loth.

Die Treber gedörret — — — 1 — 26 —

184 andere süsse Birnen enthielten am Gewicht 36 Pfund, und kosteten 36 Kreuzer.

Gerieben und ausgepreßt gaben sie Saft 6 Maaß 3 Quarteln.

Zur

Zur Sirupdichte eingekocht gaben sie	5 Pf.	16 Loth
Die Treber gedörret wogen . .	2 —	14 —
Die Kerne gesondert	— —	2 —

Die Oberfläche der geriebenen Birnen wird durch die Einwirkung der Luft braun, und dadurch mehr aufgelöst. Unter öfterem Wenden ließ man sie mehrere Stunden stehen, ehe sie gepreßt wurden. Das Ausgepreßte, welches noch Süssigkeit enthielt, wurde mit Wasser angefeuchtet, und des andern Tages ausgepreßt, von welchem leztern Safte fünf bis sechs Loth Sirup erhalten wurde.

133. Mohrrüben = Sirup zu machen.

Die Mohrrüben (Rannen) werden zwei Mal mit einem stumpfen Besen recht rein gewaschen. Wenn dann das Wasser davon abgelaufen ist: so werden sie so ungeschabt mit einem gewöhnlichen Stampfeisen ganz klein gestampft. Darauf thut man sie mit ein wenig Wasser in einen überzinnten Kessel und kocht sie. Sie müssen aber, damit sie recht durchkochen, nach und nach hinzu geschüttet, und, um das Anbrennen zu verhüten, fleißig gerührt werden. Wenn sie dann ganz weich sind: so werden sie immer kochend aus dem Kessel durchgepreßt. Dieser ausgepreßte Saft wird dann wieder, jedoch ohne Wasser, in den Kessel gethan, und so lange gekocht, bis er so dicht, wie Sirup ist. Kann der ausgepreßte Saft nicht denselben Tag gekocht werden, und muß er die Nacht über in Gefäßen stehen bleiben; so muß er nicht zugedeckt werden, sonst wird er sauer und ganz unbrauchbar. Auch muß der fertige Sirup dann noch vierzehn Tage bis drei Wochen unzugedeckt stehen bleiben. Sollte in der Folge der Sirup verderben wol-

len: so kann er in den Töpfen, worein er gefüllt ist, an's Feuer gestellt werden und aufkochen, und der sich darauf setzende Schaum abgenommen werden. Man kann den Mohrrüben-Syrup sehr gut in der Haushaltung gebrauchen, und sich dadurch manches Ersparniß verschaffen. Auch ist er bei Brustbeschwerden vorzüglich heilsam.

134. Kunst aus Weintrauben und süßem Obst guten und wohlfeilen Sirup zu erhalten, von Cadet de Veaux.

Herr Cadet de Veaux, in Paris, bekannt durch mehrere ökonomische und technische Erfindungen und Entdeckungen, hat erfunden, aus Most Sirup zu kochen; 70 Pfund Weintrauben geben 40 Pfund Sirup, den man beim Einkochen seine Säure mit etwas spanischer Kreide, oder 2 Löffelvoll Asche vom Buchenholze nehmen kann. Der Sirup ist anstatt des Zuckers zu allem, nur nicht ganz zu Thee und Kaffee zu gebrauchen. Das Pfund kommt mit allen Unkosten nur auf ungefähr 7 kr. Süße Birnen, Zwetschgen ꝛc. liefern auch nach solchem Verfahren einen vortrefflichen Sirup.

135. Auf eine leichte Art und mit wenigen Kosten in kurzer Zeit, einen den Weinessig übertreffenden Essig zu bereiten.

Man nehme 10 Maaß Wasser, 1 Pfund Zucker oder Honig, und wie ein Gansey Sauerteig in ein Faß, lasse sie ineinander gut auflösen, rühre 8 Loth gestossenen Christalweinstein und eine Maaß Branntwein darunter bis es schäumt, decke das Faß mit einem Tuche zu und lasse es an einem warmen Platz 6 Wochen liegen. Wann der Essig sauer ist — zapft man 5 — 6

Maaß ab, gießt dafür so viel Wasser ins Faß, und wiederholt dieses so lange als der Essig gut ist.

136. Eine gute Stiefelwichse zu machen.

Man übergießt in einer blechernen zum Aufbewahren der Stiefelwichse geeigneten Büchse ein Viertelpfund gelbes in kleine Stücke zerschnittenes Wachs mit sechs Kreuzer Terpentinöl, stellt die Büchse an einen warmen Ort, bis sich das Wachs völlig aufgelöst hat. Nun mischt man für zwei Kreuzer Gummi darunter, und setzt auch noch für zwei Kreuzer gebranntes Elfenbein oder Frankfurter Schwärz bey. Es wird diese Wichse weich auf die Stiefel gebracht und sanft eingebürstet. Sie erhält das Leder geschmeidig und schmutzt nicht, löst sich auch hart im Wasser auf. Sollte sie zu hart werden: so verdünnt man sie durch ein wenig Terpentinöl; überhaupt muß sie immer die Consistenz einer dünnen Salbe, oder die der Wagenschmiere behalten.

157. Eine andere gute Stiefelwichse zu machen.

Man schneidet zwei Loth reines Wachs und drei Pfund gute Seife zusammen in eine blecherne Büchse, gießt sodann nach Verhältniß kochendes Wasser darauf, mischt es gehörig durcheinander, bringt beliebig Kühnruß (oder besser gebranntes Hirschhorn hinzu, bis es die gehörige Schwärze erlangt hat. Wenn die Büchse mit einem passenden Deckel versehen ist, und so die darinnen befindliche Wichse vor der Luft verwahrt geblieben: so kann solche Jahrlang weich und brauchbar erhalten, auch mit dem besten Erfolge eines Glanzes auf dem Leder, ohne dessen Nachtheil, mit besonderer Leichtigkeit und Haltbarkeit gebraucht werden.

138. Rumfords Suppe.

Mit 900 Portionen, jede zu 1 3/4 Pfund können Kinder und Erwachsene zusammen gerechnet, wenigstens 1200 Menschen gespeiset werden.

Zu diesen 900 ganzen Portionen oder 1757 Pfunden werden genommen:

1400	Pfund	Wasser,
80	—	Erbsen,
80	—	Gerstengraupen,
80	—	Bohnen,
48	—	Brod,
12	—	Fleisch,
43	—	Bieressig, und
14	—	Salz,

überhaupt 1757 Pfund, und verkochen also nur 173 Pfund.

Die Zubereitungsart ist folgende: Den Abend vorher werden die Hülsenfrüchten und Graupen in die beinahe halb mit Wasser angefüllten Kessel gegeben und aufgekocht. Sobald sie anfangen zu kochen, wird das Feuer zurückgezogen, das Aschenloch verschlossen und der Kessel mit einem genau passenden hölzernen Deckel versehen, damit es nicht ganz kalt wird, weil sich sonst Grünspan ansetzen würde. Alsdann findet man den nächsten Morgen die Masse so aufgequollen und in Gallert verwandelt, daß sie ganz steif ist und geschnitten werden kann. Diese Art des Aufquellens ist der gewöhnlichen im kalten Wasser weit vorzuziehen.

Soll nun um 11 Uhr geessen werden: so wird gegen 5 Uhr das zur Anfüllung der Kessel noch fehlende Wasser hinein getragen und das Feuer angemacht. Die-

ses darf nicht stärker seyn, als eben zum langsamen Kochen erforderlich ist, und es muß vermindert werden, wenn die Masse angefangen hat zu kochen. Es ist nur wenig Feuerung nöthig, um dieselbe im Kochen zu erhalten.

Haben die Graupen und Hülsenfrüchte zwei bis dritthalb Stunden lang gekocht: so wird das in kleine Würfeln gehackte Fleisch hinzugegeben. Und etwa eine Viertelstunde vor dem Anfüllen wird der Essig hineingegossen.

Das Brod, welches möglichst alt seyn muß, wird auch in kleine Würfel geschnitten, und erst bei dem Anrichten hinzugethan, damit es nicht zu weich werde, und das zur bessern Verdauung nothwendige Kauen befördere, dasselbe auch, wenn es nicht alt zu haben ist, mit Fett geröstet werden muß.

Während des Kochens wird die Masse, besonders im Anfange, oft gerührt, um das Anbrennen zu verhüten.

Es ist überflüssig, zu der Suppe, oder richtiger Brei, noch Brod zu essen, da sie dieses ohnehin enthält, und ihrer Nahrsamkeit nichts hinzugesetzt werden kann. Hier ißt auch Niemand Brod dazu, und jede desfallsige Anfrage erledigen die Principienten mit den Worten: warum sollten wir Brod essen, es ist ja Brod darinn! Ihre Nahrsamkeit ist allgemein anerkannt, und viele Holzarbeiter haben das Vesperbrod, welches sie in den ersten Tagen des Genusses dieser Speise wie gewöhnlich mitnahmen, zurückgebracht, weil sie den ganzen Nachmittag keinen Hunger bekommen hatten. In der Regel wird ein gesunder starker Mann von einer

Portion völlig satt, und nur sehr wenige können anderthalb Portionen, oder 2 5/8 Pfund verzehren, für Kinder reicht eine halbe Portion hin.

Das Essen ist sehr schmackhaft, wenn es reinlich und sorgfältig zubereitet wird, und wenigstens sechs Stunden lang kocht. Dasselbe findet auch einen solchen ungetheilten Beifall, daß täglich mehr gefordert wird, als gekocht werden kann, und Leute aus einer bis zwei Stunden entlegenen Dörfern darum kommen.

Gerstengraupen und Erbsen, nicht aber Kartoffeln, wie in vielen Schriften behauptet wird, sind die Hauptzuthaten, die nie weggelassen werden dürfen. Kartoffeln können entbehrt werden, die Suppe wird ohne sie eben so wohl schmecken, eben so nahrhaft und eben so gallertartig, als mit denselben. Will man sie aber gebrauchen: so läßt man die Hälfte der Hülsenfrüchte weg, und nimmt für 1 Pfund Erbsen oder Bohnen 2 Pfund geschälte Kartoffeln. Die Gerstengraupen dürfen nie fehlen, und von den Hülsenfrüchten kann nur eine Hälfte durch Kartoffeln ersetzt werden, eine Hälfte derselben muß bleiben.

Soll das Essen noch mehr breiartig und besser seyn: so werden die Erbsen und Bohnen geschrotten.

Was das Fleisch betrifft: so ist Rindfleisch und Schaffleisch, besonders eingepöckeltes, das beste, und Schweinfleisch das schlechteste. Fett ist ganz und gar nicht nöthig. Bei gehöriger Behandlung wird die Suppe so angenehm, daß wohlhabende Einwohner glaubten, es werde viel Fett hinzugethan, und behaupteten, daß in ihren Küchen nicht so fett gekocht werden könne.

Suppenkräuter, Zwiebeln, Lauch und Pfeffer, ingleichen etwas getrocknetes Obst, sind wohlfeile Mit-

tel zur Veränderung und Erhöhung des guten Geschmacks.

Zur sättigenden Kraft dieser Speise ist wesentlich nöthig, daß sie auf obige Art zubereitet werde, und wenigstens sechs Stunden bei gleichem, gelindem Feuer langsam koche, damit sich das Wasser durch die mehlartigen Substanzen allmählig fixiren und Kraft erhalten könne. Wird dieses nicht auf's Genaueste beobachtet, so ist es gar nicht mehr die Speise, von der jetzt die Rede ist. Das Kochen geschieht in vier gewöhnlich eingemauerten kupfernen Kesseln. Die Anlage eines solchen Kessels ist sehr leicht; das Einmauern kann in sechs Stunden geschehen, und gleich darauf ist es möglich, mit dem Kochen anzufangen. Die Kessel werden dabei nicht verdorben, und sind nach aufgehobener Suppenanstalt zum Waschen und Brauen ebenso brauchbar, als vorher. Mithin kann es nicht schwer fallen, die nöthigen Kessel geliehen zu erhalten.

Ausser dem Kessel werden weiter keine Geräthe gebraucht, als die dazu verfertigten hölzernen Deckel, die Krücken zum Rühren und zwei Kellen, wovon die eine 1 3/4, und die andere 7/8 Pfund faßt.

Es ist also sehr leicht, die Rumford'sche Suppe mehr einzuführen, als bisher geschehen ist, vorzüglich da die Kosten derselben nicht sehr bedeutend sind. Eine Portion von 1 1/4 Pfund kommt bei dieser theuern Zeit (im September 1817.) nur auf sechs Kreuzer. Ohne baare Bezahlung wird nichts verabfolgt, weil die Sache sonst das Ansehen einer Armenspeisung gewinnen, und nicht den ausgebreiteten Nutzen gewähren würde, welcher in der gegenwärtigen Noth zu wünschen ist.

Hiedurch ist man gegen eine Hungersnoth mit ihren schrecklichen Folgen gesichert, zumal wo das Armenwesen mit einer Arbeits-Anstalt verbunden ist.

139. Die neue Sparsuppe vom Professor Rumi.

Die Rumford'sche Suppe hat bekanntlich ihr Glück gemacht. Eine noch einfachere, wohlfeilere Sparsuppe verdanken wir dem Herrn Professor Rumi zu Teschen in Schlesien, und sie muß die Aufmerksamkeit der Staaten erregen, da sie wohlfeil, nahrhaft und besonders im Lager, beim Fleischmangel, und wo nicht täglich gekocht werden kann, ungemein anwendbar, für die Armenanstalten eines Landes aber ungemein empfehlungswürdig ist. Aus diesem Grunde theile ich sie mit, in der Hoffnung, daß sie in unserm Vaterlande durch die Väter der öffentlichen Verwaltung den Armen wohlthätig werde, deren es doch in unsern Zeiten so viele giebt.

Man nimmt 2 Pfund Gerstengraupen (oder gestossene Erbsen oder Bohnen), 8 Pfund Kartoffeln, 4 Pfund weisse Rüben, 16 Loth Knochen-Pulver, oder in dessen Ermanglung 12 Loth Speck, 2 Pfund Brod, 22 Loth Salz und 30 Pfund Brunnenwasser. Diese Quantität ist, gekocht zu einer täglichen Nahrung für zwanzig Personen hinreichend und diese Suppe wird auf folgende Weise zubereitet: Gegen Abend 5 Uhr kocht man in einem Kessel 8 Maaß Wasser, thut die Gerstengraupen (Bohnen oder Erbsengraupen) hinein, und läßt sie die Nacht über langsam kochen. Den folgenden Morgen läßt man die 8 Pfund der vorher wohl gereinigten Kartoffeln gut sieden, zerstößt sie nachher und läßt sie durch einen Durchschlag ablaufen, gießt dann 2 Maaß laulichtes Wasser darauf, bis ein dichter Brei daraus wird.

Auch die weißen Rüben oder Möhren werden klein geschnitten und eine halbe Stunde gekocht. Wenn dieses zubereitet ist, wirft man alle Ingredienzen zu den Graupen in den Kessel, thut das vorher mit hinlänglichem heissen Wasser aufgelöste Knochenmehl, oder den zerlassenen Speck und das Salz hinzu, rührt die ganze Masse gut um, und läßt sie noch 3 Stunden wohl kochen. Diese Sparsuppe ist viel einfacher und wohlfeiler als die Rumford'sche Suppe, und hat vor ihr ausserdem den grossen Vortheil, daß sie gegen fünf Tage lang hält und genießbar bleibt, da hingegen die Rumford'sche Suppe gleich nach der Bereitung verspeist werden muß. Beim Aufwärmen braucht man nur etwas lauwarmes Wasser hinzu zu giessen.

140. Zwetschgenlatwerge wider die Verstopfung.

Hierzu läßt man schöne ausgesuchte gedörrte Zwetschgen weich sieden, löst die Steine heraus, und treibt die Zwetschgen durch einen Durchschlag oder Haarsieb, damit die Bälge zurückbleiben. Dann nimmt man nach Proportion Senesblätter, läßt die Stängel rein davon weg, stößt sodann die Blätter zu Pulver, rührt es an die durchgetriebenen Zwetschgen mit etwas Honig. Sollte die Latwerge zu dicht werden, so darf man nur so viel als nothwendig von der Brühe, worinn die Zwetschgen gesotten, darunter mischen. Man bedient sich dieser kostbaren Latwerge in Leibes-Verstopfungen täglich zwei bis drei Mal mit einem Eßlöffelvoll.

141. Alle Flecken aus wollenen, baumwollenen, leinenen und andern Zeugen leicht heraus zu bringen.

Wenn man wollene, baumwollene, leinene und sei-

dene Zeuge u. s. w. vom Fett=, Firniß=, Theer=, Oel= oder überhaupt Schmutzflecken reinigen will, so nehme man sechs Loth guten Kornbranntwein, und das gelbe von drei Eyern, rühre solches so lange untereinander, bis die Dotter sich im Branntwein gänzlich aufgelöset haben, bestreiche die Flecken damit, lasse sie fünf Minuten ruhen, wasche sie dann in lauwarmem Wasser ab, lasse es trocknen, und es wird kaum noch eine Spur zurückbleiben. Bei veralteten Flecken muß man es wiederholen, auf schwarze, dunkelblaue oder grüne Tücher allenfalls auch etwas Seifenwasser hinzu fügen.

142. Eyer ein Jahr lang frisch zu erhalten.

Man streue in ein Gefäß nach Belieben auf den Boden drei quer Finger hoch feingesiebte buchene Asche, setze die Eyer mit dem Spitz abwärts in die Asche, bedecke sie wieder so hoch mit solcher Asche, und so fort, bis alle Eyer eingelegt sind. Nach acht Tagen nimmt man sie heraus und setzt sie das Oberste unten: und so von acht zu acht Tagen. Hierzu sind wohl die im August und später hinaus gelegten Eyer die besten. Oder man nehme anstatt der buchenen Asche Salz, und mache es eben so, wie bei der Asche. Ein noch zuverlässigeres Mittel soll seyn, wenn man die Eyer mit Speckschwarte schmieret, weil dadurch deren Ausdünstung verhindert wird. Wenn Eyer gefroren sind, so lege man sie in frisches Brunnenwasser, darinn thauen sie auf ohne zu bersten.

143. Einen Kalbsbraten frisch zu erhalten.

Dieses ist oft im Sommer eine nothwendige Sache. Man nimmt in Ermanglung eines luftdichten Behälters ein Serviet, schlägt den Braten so ein, daß keine Luft

dazu kommen kann, und setzt ihn an einen kühlen Ort, und so erhält er sich einige Tage gut.

144. Getrocknete Maurachen vor den Würmern zu bewahren.

Die Maurachen werden von den Faden genommen, woran sie getrocknet, und in ein Confiturglas eine Lage, und auf jede Lage ein wenig Salz, welches aber trocken seyn muß, gelegt; will man die Maurachen brauchen, so wäscht man selbe zuvor in frischem Wasser wohl aus.

145. Milchgerinnen zu verhüten.

Nichts ist unsern Kaffeeschwestern empfindlicher, als wenn sie bei Zubereitung ihres Nektars das Unglück haben, daß ihnen die dazu nöthige Milch gerinnt. Ich kann deßwegen nicht umhin, diesen hier ein Mittelchen an die Hand zu geben, wie sie in Zukunft ihrem Verdruß vorbeugen können. — Zu jeder Maaß Milch gieße man 10 bis 15 Tropfen zerflossenes Weinsteinöl, rühre es untereinander, setze es auf das Feuer, und lasse es aufkochen. Auf solche Art wurde schon Milch gekocht, die bereits blau und sauer war, ohne daß sich solche im geringsten zersetzt hat. Nach Beschaffenheit der Milch muß man etwas mehr oder weniger Weinsteinöl nehmen, je nachdem sie mehr oder weniger alt ist, denn eine größere Menge Säuere braucht natürlicher Weise mehr Alkali zu ihrer Sättigung, als eine kleinere. Das Mittel thut der Milch im geringsten keinen Schaden, sondern macht solche vielmehr gesund, welches man an den kleinen Kindern am besten sehen kann, besonders solchen, die viele Säure in ihrem Magen haben.

Ein anderes Mittel wider das Gerinnen der Milch ist, wenn man die Milch, welche nicht über

18 Stunden alt ist, 20 — 30 Stunden vor dem Gebrauche absiedet. Zeigt sich nach dieser Zeit beim 2ten Sieden ein säuerlicher Geschmack, so muß man etwas Zucker mitsieden und die Milch umrühren bis sie siedet.

146. Mittel, das Obst lange gut aufzubewahren.

Aepfel und Birnen länger frisch und schmackhaft zu erhalten, auch solche vor dem Welk= und Runzlichtwerden zu beschützen, thut man wohl, wenn man die Früchte im Spatherbste und Winter, statt, wie gewöhnlich, auf Stroh zu legen, auf dürres Laub eines jeden Geschlechts legt, so, daß sich die Früchte so wenig als möglich berühren. Wer sich dieser kleinen Bemühung unterzieht, wird den angenehmen Vortheil davon haben, daß er beständig vor andern die dieses nicht thun, vorzüglich schmackhaftes und gutes Obst auftischen kann.

147. Spargel lange Zeit zu erhalten.

Der Spargel muß abgeschnitten werden, dann wird in einem Reinl gesalzenes Wasser siedend gemacht, jedoch gleich wieder vom Feuer genommen der Spargel hineingelegt und mit einem vierfach zusammengelegten Tuche bedeckt, eine Stunde stehen gelassen. Dann lege man den Spargel in einen Durchschlag, damit das Wasser ablaufet, endlich auf ein Tuch und einen Ort, wo keine Sonne hinscheint, und so lasse man ihn kalt werden. Indessen koche man gesalzenes Wasser, daß eine Salzlauge daraus wird, lasse sie kalt werden, lege den Spargel in ein reines Glas, wo man sonst Confituren aufbehält, mache einen kleinen Deckel, welcher den Spargel niederhält, gieße so viel von der gemachten Sur darauf, daß sie über den Spargel geht; ist das Glas voll; so nimmt man den Boden weg, und begießt ihn mit frischem Han=

melsfett oder Wachs. Will man Gebrauch davon machen, so muß der Spargel vorher wohl ausgewässert werden.

148. Wildbraten frisch erhalten zu können ohne sie in Essig legen zu müssen.

Man bestreue die Wildziemer oder Schlegel mit ein wenig Salz, tunke ein Serviet in Wein = Essig und schlage es um das Wildpret so dicht, daß keine Luft dazu kann. Alsdann hänge man es an einen luftigen Ort, wo es trocken wird, und wenn man das Wildpret braten will, so nimmt man es aus dem Serviet, wässert und bratet es, wie einen andern Wildbraten am Spies.

149. Mittel, dem Honig den unangenehmen Beigeschmack zu benehmen, und die Süßigkeit des Zuckers zu geben.

Der hohe Preis des Zuckers veranlaßte, daß man auch selbst in England gesucht hat innländische Ersatzmittel für denselben zu finden. Unter mehreren Mitteln, dem Honig den reinen Geschmack des Zuckers zu verschaffen, wird von den Engländern Folgendes besonders empfohlen. Man kocht zwei Theile Honig mit einem Theil Wasser und eben so viel gut ausgebrannten Holzkohlen auf einem schwachen Feuer so lange, bis der Sirup anfängt dichtlich zu werden, um die Kohlen mit Hülfe eines gewöhnlichen Durchschlags noch davon scheiden zu können. Dadurch verliert das Honig allen unangenehmen Beigeschmack, und erhält dagegen den völlig reinen Zucker = Geschmack. Wahrscheinlich wird man mit einer beträchtlich geringen Menge Kohlen diesen Endzweck erreichen, wenn man sie in kleinere Stücke schlägt, die jedoch nicht allzu klein und vom Kohlenstaube gereiniget

seyn müssen, um sie durch bloßes Durchseihen durch einen Durchschlag wieder von dem Honig scheiden, und die helle Farbe des gereinigten Honigs herstellen zu können.

Auf diese Weise kann man das Honig in der Küche dahin verwenden, wozu man sonst den Zucker anzuwenden pflegt, wenn dieser nicht absolut körnicht oder mehlicht seyn muß, wie es der Fall bei verschiedenen Zuckergebackenen und Confituren ist. Es ist jedoch dieß schon eine bedeutende Ersparniß, da man gewöhnlich in Suppen, Sossen, zu Kompots, zum Einmachen und mehr anderen Zubereitungen den Zucker in Sirupgestalt verwenden kann, mithin das geläuterte Honig diese Stelle vollkommen vertritt. Uebrigens läßt sich das Honig nach der Läuterung durch langes Aufbewahren an einem kühlen Platze, oder durch die bekannten Kunstgriffe, die man beim Runkelrübenzucker anwendet, auch körnen und als Puderzucker darstellen.

150. Sauer gewordenes Bier zu verbessern.

Dieses geschieht am besten durch eine neue Gährung. Man zapft das Bier in ein anderes Faß, macht einen Theil davon heiß, vermischt es mit Weizenmehl und Branntwein und nimmt klein gestossenem Ingwer und Pfeffer, gießt es in das Bier, läßt es aufstossen, und füllt es hernach auf andere reine Fässer. Wäre es kahmig, so muß es vorher durch ein Tuch gesiehen werden.

151. Das Bier klar zu machen.

Wenn das Bier nicht klar werden will, nimmt man eine Handvoll Salz, brennt es auf einer eisenen Platte über Kohlen, vermengt es mit einer Maaß Wasser und schüttet es in das Bier. Hilft das nicht sogleich und

schlechtes Malz wäre Schuld daran: so zapft man es auf andere Fässer, kocht ein wenig Hausenblase im Bier, bis sie zergeht, und schüttet es unter das Bier. Es wird aber schwächer davon, und hält sich nicht mehr lange.

152. Mittel, in den Kaminen das Ausbrechen des Feuers zu hindern.

Man macht, wenn man die Zimmer im Hause ausweissen läßt, eine Mischung von Kalk und frischem Laim und läßt damit den Kamin, so weit man reichen kann, die Kutte nnd das Ofenhäusel ausweissen. Dieser Lack nimmt kein Pech an, verhindert also alle Kommunikation des Feuers mit dem obern Theile des Kamins. Der Kaminfeger, welcher den Kamin zu reinigen hat, darf die überweißte Stelle nur kehren, keineswegs aber daran scharren; und so wird mit dem Ausweissen des Kamins alle Jahre, nur etwas dünner als das erste Jahr, fortgefahren.

153. Bewährtes Mittel, den Brand in den Feueressen oder Kaminen schnell zu dämpfen.

Wenn ein Schornstein in Brand geräth, so muß vor allen Dingen das Unterliegende Feuer, wodurch der Brand entstanden, auseinander geworfen werden, damit die in die Höhe schlagende Flamme vermindert werde. Man hüte sich aber, daß man Wasser in dieses Feuer giesse, oder auch nur die Brände damit auslösche, weil es hierbei höchst schädlich wäre. Hierauf nehme man ein irrdenes Geschirr, lege eine gute Quantität Kohlen darauf, setze dieses Kohlenfeuer recht unter den brennenden Schornstein, und werfe eine gute Handvoll Schwefel auf die glühende Kohlen. Sobald der

Schwefel in Brand geräth, zieht sich der Schwefeldampf in den Schornstein hinauf, und das Feuer wird im Augenblick erstickt, wenn es auch bereits so überhand genommen hat, daß die Flamme oben hinausschlägt. Hierbei ist aber noch zu bemerken: 1) das Ausgiessen des Feuers ist aus dem Grunde zu unterlassen, weil sich sonst der sauere Schwefeldampf an die feuchten Wasserdünste hänget, und dadurch in seiner Wirkung gehindert wird; 2) wenn bereits Kohlen auf dem Heerde liegen, oder man kann die Kohlen ohne Gefahr vorne an das Ofenloch ziehen, so braucht es keines besondern Gefässes; 3) das Gefäß kann auch von Eisen, Kupfer oder Messing seyn, es wird aber durch den brennenden Schwefel verdorben; 4) je höher und weiter der Schornstein ist, desto mehr Schwefel muß man aufwerfen, und bis zur völligen Löschung damit fortfahren; 5) Schwefelfäden sind hiezu am besten, weil sie geschwind und hell brennen; 6) sollte sich daß Feuer im Schornsteine so lange verhalten haben, daß unten keine Kohlen mehr vorhanden wären, so muß man geschwind ein Holzfeuer machen, und den ganzen Schwefel in Brand bringen.

Bei dieser Löschungsart hat man nicht zu befürchten, daß der Schornstein springen möchte, wie durch das Wassergiessen, Schiessen und dergleichen gewaltsame Mittel oft zu geschehen pflegt.

154. Die von den Hühnern verlegten Eyer zu finden.

Man reibe der Henne, welche zu verlegen pflegt, des Morgens oder zur Zeit, da man das Ey in ihr fühlet, Salz an den Legedarm. Sobald dieses geschehen ist läuft die Henne in grosser Geschwindigkeit nach ihrem Neste,

Neste, um das Ey zu legen. Man darf ihr alsdann nur nachgehen, so wird man die Eyer bald finden.

155. Den Hühnern das Eyfressen abzugewöhnen.

Man läßt aus einem Ey das Weisse heraus laufen, so, daß der Dotter darinn bleibt: zu diesem gießt man statt des Weissen flüßig gemachten Gyps, damit das Ey hart und dick ausgefüllet werde. Wenn man nun ein oder mehr solche Eyer an denjenigen Ort legt, wo vorher die guten Eyer ausgeleeret worden, wird die Henne ihre böse Gewohnheit endlich ablegen, sonst muß man ihr den Broderschnabel abschneiden.

156. Leichtes Mittel, Gefässe vom Fett zu reinigen.

Gläserne, steinerne und andere Gefäße, die zu Oel oder Fettigkeit sind gebraucht worden, werden geschwind rein durch eingeschüttete Sägespäne, besonders von Eichenholz, wie sie von einer Handsäge fallen. Ist das Gefäß enge, daß man die Hand nicht hinein bringen kann, so befördert man das Anlegen und Anschlagen der Sägespäne durch ein hinein gethanenes Läppchen, oder Stück Makulaturpapier, und schüttet zuerst nur sehr wenig kaltes Wasser dazu. Es haben aber die Sägespäne auch im trocknen Zustande und ohne Wasser das Vermögen, Fettigkeiten einzusaugen, welches man sehen kann, wenn man eine blecherne Pfanne oder einen irrdenen Tegel, worinn Butter, Speck oder Oel über dem Feuer stand, mit Sägespänen, besonders wenn die Pfanne noch etwas warm ist, reibt.

157. Mittel, wollene Waaren und Pelzwerke gegen Motten zu verwahren.

Wo es kein Kienholz giebt, um es unter die Kleider oder Pelze zu legen, da betropft man schlechtes Pa-

pier mit Terpentinöl, oder auch mit Spick= oder Kiehnöle, zerschneidet es in kleine Stücke, und legt davon zwischen wollene Kleidungen und Pelze, auch wenn man Wolle oder angorische Kaninchenhaare aufzuheben hat, hin und wieder zwischen solche etwas. Durch diese reinliche und kurze Vorsorge ist man gewiß gegen alle Motten gesichert, und man kann es als Universalmittel zu allen Sachen ansehen; nur müssen sie mit frischen ersetzt werden, wenn die eingelegten den starken Geruch verloren haben.

158. Mittel, Oele vor dem Ranzigwerden zu verhüten.

Man nimmt die eine Hälfte Oel und eine Hälfte Wasser, welches so warm seyn muß, daß man die Hand darinn leiden kann. Beides wird untereinander gemischt und stark durcheinander gerührt.

Dann läßt man es 48 Stunden ruhig stehen, damit es sich setzen kann. Weil das Oel jetzt oben aufschwimt, so kann man das unten gesammelte Wasser mit einem Heber abziehen, oder durch ein Loch ablaufen lassen, und das zurückgebliebene Oel ist nun vor dem Ranzigwerden gesichert, denn der Schleim, welcher durch seine leichte Verbindung mit dem Sauerstoffe der atmosphärischen Luft das Ranzigwerden bewirkt, ist dem Oele nun entzogen. Chaptal hatte ein so behandeltes Baumöl schon seit mehreren Jahren ganz offen auf seinen Labaratorium stehen, und es hat sich nie verändert.

159. Mittel zur Vertilung der Hausratzen.

Ein alter Proviantdiener ließ zur Vertreibung jener schädlichen Gäste, deren Vermehrung dem herrschaftlichen Kornboden sehr nachtheilig war, Herba abrotani

maris, Eberniß oder Stabkraut, stängelweise, aber etwas dichte an die Stellen legen, wohin sie ihre Gänge hatten; ließ auch, sobald das Kraut den Geruch verloren hatte, frisches herumstreuen, und sah nun, daß sich das Ratzengeschmeiß verlor. Schon mehrmals hat man dieses Mittel mit Nutzen angewendet, und man glaubt, daß der so durchdringende Geruch dieses Staudengewächses dem Ratzen-Geschlechte durchaus zuwider ist, und sie vermöge dieser Eigenschaft verscheucht.

160. Die Mäuse und Ratzen lebendig zu fangen.

Wenn man den Ratzen mit 6 — 8 Zolle langen, 3 — 4 Zolle breiten und nur eine Linie dicken, vorne spitzigen Brettchen mit einem guten Köder auf ebenem festen Boden, oder auf einem sehr breiten Brette große Schüsseln aufrichtet, so gehen sie gerne in diese Falle. Eben auf diese Art werden in einigen Gegenden die Mäuse am leichtesten gefangen; nur nimmt man dazu kleinere Werkzeuge.

161. Mittel gegen die Rost- oder Eisen-Flecken.

Schwefelsäuere (oder Vitriolöl) nimmt, auch wenn sie mit 500 Mal so vielem Wasser verdünnt ist, die Rostflecken, ohne sonst zu schaden, kalt hinweg, nur muß, so wie, wenn man sich anderer Säuren dazu bedient, das Waschen in frischem Wasser nachher nicht vergessen werden. Auch gereinigter Weinstein kann dazu gebraucht werden.

162. Anweisung, Schuh- und Stiefelsohlen auf eine wohlfeile Art haltbarer (so, daß man statt vier Paar, höchstens nur ein Paar braucht,) zu machen.

Schon lange gieng der Erfinder damit um, die

Sohlen haltbar zu machen, und er kann sagen, daß es ihm gelungen ist, ein probates, wohlfeiles und gar nicht umständliches Mittel zu diesem Zwecke zu erfinden, daß jedem, der es versucht, jährlich zwei Drittel an Sohlen erspart, wofür es Niemand gereuen wird, etliche Groschen ausgegeben zu haben.

Erste Art, welche zu gebrauchen ist, wenn man die Schuhe oder Stiefel acht Tage austrocknen lassen kann.

Man setzt zu drei Eßlöffelvoll starken Oelfirniß einen halben Eßlöffelvoll Terpentinöl, überstreicht damit die Sohle, läßt es über gelindem Kohlenfeuer einziehen; sobald es eingezogen und eingetrocknet ist, überstreicht man es abermal, und hält es über gelindem Kohlenfeuer, und fährt damit so lange fort bis der Firniß stehen bleibt, und nichts mehr einziehen will. Alsdann läßt man es an einem warmen Orte, in der Sonne und dergleichen völlig eintrocknen. Diese Art ist zugleich die wohlfeilste.

Zweite Art, wenn man die Schuhe oder Stiefel gleich den andern Tag anziehen will:

Man nimmt guten Bernsteinlack, oder einen andern guten harten Lack als Kobald (doch ist dieser theuerer als der Bernsteinlack), überstreicht damit die Sohle, bis nichts mehr einziehen will, hält es dann über gelindes Kohlenfeuer, und läßt es trocknen. Alsdann wird man finden, daß die Sohle auf's Neue in sich zieht. Man wiederholt das Ueberstreichen und Eintrocknen, bis man sieht, daß gar nichts mehr einzieht. Am andern Tage wird alles eingetrocknet seyn, und man kann die Schuhe und Stiefel anziehen.

Durch beide Mittel gewinnt die Sohle eine solche Härte und Dichtigkeit, daß sie auch bei täglichem Ge-

brauche und der schlechtesten Witterung länger als zwei bis drei der besten Sohlen aushält, und zugleich läßt sie keine Feuchtigkeit durchdringen. Will man sie aber fast unverbrechlich machen, so bediene man sich noch der

dritten Art. Nachdem man auf die erste oder zweite Art so viel Firniß hat einziehen lassen, daß es nichts mehr annehmen will, streue man trocknen, nicht zu feinen Sand auf den letzten nicht ganz trockenen Firniß, schlage denselben mit einen Hammer, so viel möglich, in die Sohle hinein, überstreiche diese abermal mit Firniß, streue wieder Sand darauf, lasse es etwas trocknen, und schlage den Sand wieder hinein. Hiermit fahre man fort, bis man eine feste Sandkruste wie ein Federmesserrücken dick erhält. Diese überstreiche man zuletzt etliche Male mit dem Firnisse, und lasse es an der Luft oder in mässiger Wärme gehörig austrocknen.

Anmerkung. Hat die Sohle Politur von dem Schuster erhalten: so muß man diese vorher mit einer Feile oder feiner Raspel abnehmen, und überhaupt muß die Sohle trocken seyn. Es schadet gar nicht, wenn die Sohle von schlechtem Leder ist; sie nimmt im Gegentheile dann nur desto mehr Firniß an.

163. Das Oberleder wasserfest zu machen.

Man nehme Talg (Unschlitt), Schweinschmalz und Wachs zu gleichen Theilen, lasse dieß über gelindem Feuer zergehen, und thue während dessen (auf ein Paar Stiefel) einen kleinen Löffel voll Terpentin hinzu. Mit dieser Komposition überstreiche man das gelind erwärmte Leder, lasse es über dem Feuer einziehen, und wiederhole dieß noch einmal; besonders stark überstreiche man die Nähte.

164. Alle Feuerwürmer auch Schwaben genannt, desgleichen alle Heimchen, Ameisen und Wanzen aus Zimmern und Häusern gänzlich zu vertreiben.

Man nehme: 1 Viertelpfund Scheidewasser;
6 Loth ungelöschten Kalk;
1 Rindsgalle;
1 Loth Grünspan;
1 Viertelpfund Fischthran.

Den Kalk und Grünspan schüttet man miteinander in einen Topf, gießet das Scheidewasser darauf, rühret alles so lange um, bis der Kalk gelöscht ist, und vermischt es alsdann mit dem Uebrigen. Von dieser Masse streicht man mit einer Feder in die Spalten und Ritzen, wo sich benanntes Ungeziefer aufhält, und binnen kurzer Zeit wird solches getödtet seyn. Auch kann man den Kalk zum Weißen der Zimmer mit obiger Masse vermengen.

Wer obige Kosten ersparen und doch von den Schwaben gewiß befreyet werden will, der muß sie Nachts, wo sie aus ihren Schlupfwinkeln hervor kommen, tödten, dann alle Fugen und Löcher, wo sie sich verkriechen können, sehr wohl vermachen. Um viele auf einen bequemen Platz zu locken — streuet man ihnen Aepfelschalen, Mehl rc. hin, und überfällt sie unvermuthet mit einem Lichte und einem breiten starken Span, um viele auf einmal erdrücken zu können. Auch kann man viele in den Fallen fangen, die man bei den Töpfern zu kaufen bekömmt, wenn man Mehl hinein streuet.

165. Mittel, wider das Schwitzen der Füße, und die daher entstehende Verwundung derselben.

Man streue alle Morgen etwas Korn- oder Waizenkleye in die Strümpfe, welche nicht nur die Feuchtigkeit an sich ziehet, sondern auch den Fuß kühlt. An jedem Abend wird diese feuchte Kleye wieder sorgfältig ausgerieben, und die Strümpfe völlig frey gehängt, damit sie die Nacht ganz trocken werden. Dadurch hat man nicht nur das Wundwerden der Füße, sondern auch andern Personen höchst unangenehme Ausdünstungen derselben gänzlich verhütet, und nie einigen Nachtheil davon verspürt. Merkt man, daß die Füße durch den fortgesetzten Gebrauch dieses Mittels, oder wegen kühler Witterung fast trocken werden wollen: so unterläßt man dasselbe, bis man es wieder für nöthig findet. Sind die Füße einmal wund: so ist nichts besser, als daß man die wunden Theile bei dem Schlafengehen mit warmem reinen Unschlitt von einem brennenden Lichte bestreicht.

166. Ein anderes Mittel wider das Schwitzen der Füße

ist, wenn man Sohlen von Hutfilz, oder von Papendeckel, oder von Pantoffelholz in die Schuhe oder Stiefel legt.

167. Mittel wider faules oder scorputisches Zahnfleisch und den daher mehrentheils rührenden Geruch aus dem Munde.

Man nimmt einen Löffel voll Honig, eine ganze Muskatnuß, ein Paar gestossene Gewürznelken und einen Löffel voll Salbeysaft. Dieß wird alles untereinander gerührt, durch ein reines Tuch gezwängt und so

vermischt, daß es eine Salbe wird, endlich auch etwas geschmolzene Mirthen darunter gemischt. Alle Morgen, nachdem der Mund mit frischem Wasser wohl ausgespühlt worden ist, bestreicht man das Zahnfleisch mit dieser Salbe und der üble Geruch wird sich nicht allein verlieren, sondern auch das Zahnfleisch gesund werden.

168. Gelbe Wäsche wieder weiß zu machen.

Wenn etwas Wäsche entweder durch allzulanges Liegen, oder durch allzuheißes Anbrühen gelb geworden wäre, welches bei der baumwollenen Leinwand am ersten kann versehen werden: so kann man ihr auf folgende Art wieder helfen: Man weiche die gelbgewordene Leinwand oder Wäsche in ein kupfernes Geschirr, welches mit Buttermilch angefüllt wird, ein, lasse sie acht Tage darinn liegen, und wasche sie hernach mit laulichtem Wasser und Seife tüchtig aus, worauf man sie trocknet. Sollte das erste Mal nicht genug helfen, so wiederhole man den Versuch.

169. Wohlfeile Art zu Waschen.

Man zerklopft zwanzig Pfund trockne feine Thon- oder Pfeifenerde zu einem feinen Pulver, und beutelt sie wie das feinste Mehl; hierauf nimmt man ein Pfund Pottasche, löst solche in 4 Pfund heissem Wasser auf, und setzt 1/2 Pfund frischgelöschten Kalk zu. Man sondert die Lauge von der Kalkerde ab, gießt sie auf die gebeutelte Thonerde, und knetet sie wohl durch. Ist die Flüssigkeit nicht hinreichend, so gießt man noch etwas Wasser hinzu, bis man Kugeln daraus formiren kann. Dieser getrockneten Kugeln bedient man sich beim Waschen statt der gewöhnlichen Seife. Aus Erfahrung weiß man, daß diese Art Seife die Leinwand von allem

Schmutz reiniget. Ein Pfund dieser Seife kommt noch nicht auf zwei Kreuzer zu stehen, und besitzt eben so viel auflösende Kräfte als eine gleiche Menge anderer Seife; zur Reinigung gröberer Wäsche ist sie sehr vortheilhaft anzuwenden.

170. Kunst, die Obstbäume binnen kürzester Zeit zum Früchte tragen zu zwingen.

Man löse mit einem krummen Gartenmesser oder mit einer Säge im Frühjahr um den Baum oder nur um einen Zweig messerrückendick die Rinde ab bis auf die sogenannte Beinhaut, und man wird künftiges Jahr gewiß Früchte erhalten. Daß der Ring nicht zu breit werden darf, wenn es dem Baume nicht Schaden, oder gar den Tod bringen soll — bedarf kaum einer Erwähnung, da dieß ohnehin jedem Gärtner und Pomologen bekannt ist.

171. Schönheitsmilch.

Man zerstosse zwei Unzen der besten Benzoe, schütte das Pulver in eine Flasche, gieße 2 Pfund Rosengeist darüber, stopfe die Flasche zu, und stelle sie acht Tage lang in die Sonne, schüttle aber täglich alles einigemal gut um, hernach filtrire man die Flüssigkeit durch ungeleimtes Conceptpapier, und hebe sie auf. Gießt man davon einen Löffel voll in ein Glas Wasser, so giebt es eine schöne, weiße und wohlriechende Milch.

172. Eine andere.

Man nehme eine beliebige Menge frischen Hauslauch (oder Mauerpfeffer), stosse die Pflanze in einen steinernen Mörser, und presse den Saft durch eine Leinwand zwischen einer hölzernen Presse aus; erwärme den

Saft, klärt ihn ab, und füllt ihn auf gläserne, gut verstopfte Flaschen, die man an einem sehr kühlen Orte aufbewahrt. Will man sich desselben bedienen, so gießt man etwas davon in ein Glas Wasser, und setzt ein wenig starken Geist hinzu, worauf sich augenblicklich eine Art von geronnener Milch bildet, die beim Gebrauche die Haut glättet, und die rothen Flecken vertreibt.

173. Gemälde zu reinigen.

Man mache vom Eyweiß ein Wasser, setzt es in den Keller, und läßt etwas pulverisirten Alaun darinn sich auflösen. Da bekommt man ein weißes Wasser, womit man mit flacher Hand die Gemälde reinigen kann.

174. Mittel wider die Wanzen.

Man nimmt die grünen fetten Blätter vom Hanf, stampft sie klar, preßt den Saft aus, und vermischt ihn mit Rindgalle. Mit diesem Gemische bestreicht man alsdann die Fugen und Ritzen in den Bettstellen, und die Ritzen in den Wänden, wo sich diese unangenehmen Gäste aufhalten. Dieß tödtet und vertreibet sie sehr geschwinde, daß man in wenig Tagen keine mehr zu Gesichte bekommt. Das vorzüglichste bei diesem angewandten Mittel ist, daß auch in vielen Jahren keine Wanze sich wieder an den Orten aufhält, die mit diesem Safte bestrichen worden sind.

Indessen habe ich auch die Bemerkung gemacht, daß Wanzen, welche ausser den Betten wohnen, in der Nacht in die Betten kriechen und die Menschen beunruhigen. Um auch davor sicher zu seyn, stelle man die Bettstelle von allen vier Wänden so weit entfernt, daß das Bett sie nirgends berührt. Die Füße der Bettstellen bestreiche man öfters mit dem Hanfsaft oder mit Terpen-

tindl. Wenn man die Füße der Bettstatt nicht beschmutzen will: so bestreiche man damit vier kleine Brettchen, und stelle die Bettstellfüße darauf.

175. Ein durch berühmte Aerzte an mehr als 600 Personen bewährt gefundenes Mittel wider den Wurm am Finger.

Der Fingerwurm, oder sonst das böse Ding genannt, der in einer Entzündung, Geschwulst und Eiterung des Fingers besteht, ist wohl gefährlicher, als man sich vorstellt; indem durch die scharfen und fressenden Säfte nicht allein das Fleisch faulend und anbrüchig, sondern auch öfters die Knochen so angegriffen werden, daß solches den Verlust ganzer Glieder und öfters den Brand nach sich zieht, wenn nicht zeitig und mit wirksamen Mitteln dem Uebel begegnet wird.

Dieser schmerzhafte Zufall fängt an mit einem stumpfen Schmerze und leichtem Klopfen im Finger, wobei noch keine Geschwulst und Hitze zu spüren ist, bald aber wird das Klopfen, die Hitze und der Schmerz unerträglich, der Finger wird dick und roth, die Hand schwillt auf, und man empfindet große Schmerzen, oft bis unter die Achseln, worauf Eiterung, und wenn nicht schleunige Hilfe geleistet wird, der Verlust der Glieder und der Brand erfolgt. Wir wollen, ohne uns auf die verschiedenen Ursachen und Gattungen des Fingerwurms einzulassen, die, wenn man bei Zeiten dazu thut, in der Kur keinen Unterschied machen, das einfachste und wohlfeilste Mittel anzeigen, welches durch den berühmten Arzt, Herrn Babelin, erfunden und von verschiedenen geschickten Aerzten durch Erfahrung an viel hundert Personen erprobt worden ist.

Man bestreicht ein Stückchen Leder etwas stark mit der neapolitanischen Salbe, welche aus gleichen Theilen von Queckfilber und venetianischem Terpentin bereitet wird, und in jeder Apotheke zu haben ist, bedeckt damit den Fingerwurm, und bindet eine 8 bis 10fache Kompresse auf den Finger. Diesen Verband nimmt man alle 24 Stunden ab, streicht frische Salbe auf, ohne sich dazu eines andern frischen Leders oder frischer Kompresse zu bedienen. In weniger als zehn Stunden werden sich die Schmerzen nicht blos vermindern, sondern ganz nachlassen. Nach dem zehnten Verbande ist die dichte Materie des Fingerwurms nichts weiter mehr als ein helles Wasser. Man ritzt alsdenn die Haut mit einen scharfen Instrument auf, um dieser Schärfe einen Ausgang zu verschaffen, und fährt man mit diesem einfachen Verbande nach acht bis zehen Tage fort, so ist die Kur geendigt.

Alle Arten des Fingerwurms, ohne Ausnahme sind durch dieses Mittel geheilt worden. Herr Babelin hat noch überdieß bemerkt, daß viele Personen 3 bis 4 Stunden nach Auflegung desselben in einen tiefen Schlaf verfallen, und nach einer 14 bis 15stündigen Ruhe, ohne Empfindung des mindesten Schmerzens wieder aufgewacht sind.

176. Gute künstliche Hefen oder Germe zu machen.

Eine gute Hefen kann man auf folgende Art künstlich bereiten: Man nimmt zehn Pfund geschrottenes Luftmalz, und zwar 2/3 von Gerste und 1/3 von Weizen und 1 Pfund Hopfen, und braut daraus 53 Pfund Würze. Nachdem man Trebern und Hopfen abgesondert hat, siedet man sie auf 17 Pfund ein. Diese

Würze läßt man nun schnell und gut abkühlen und setzt ihr hernach 3 bis 3 1/4 Pfund gute Bierhefe zu, die man aber bloß für dießmal nöthig hat. Das Ganze wird schnell in Gährung kommen, und nach 4 — 5 Stunden mit einem weißen Schaume bedeckt seyn. Diesen Schaum und die Flüssigkeit rührt man gut um, und setzt während des Umrührens 4 bis 5 Pfund Weizenmehl zu, so, daß ein dichtlicher Brei entsteht. An einem kühlen Orte hält sich diese Hefen im Sommer 12 bis 15 Tage lang, und im Winter 6 Wochen.

Diese so bereitete Hefen kann man auch dünn auf Bretter ausbreiten, in mäßiger Wärme so schnell wie möglich trocknen, pulverisiren, und in verschlossenen Gefäßen aufbewahren. Vier Pfund von diesem Pulver mit zwölf Pfund Wasser vermischt, leisten eben so viel als 16 Pfund gute Bierhefen. Man kann sie übrigens zum Brauen und Backen gebrauchen.

177. Versuche, die Zitronen immer frisch und gut zu erhalten.

Die Zitrone ist eine zu wohlthätige Frucht, als daß man nicht alle Aufmerksamkeit darauf richten sollte, sie frisch zu erhalten. Es giebt öfters Gelegenheiten, wo man beim Einkaufe beinahe die Hälfte des Werthes gewinnen könnte; weil man aber befürchtet, daß sie nicht dauern mögen, so unterläßt man den Kauf. Der billige Preis dieser Früchte dauert nur ein oder zwei Monate, dann steigen sie wieder immer im Preis. Versuche geben Erfahrungen. Wahrscheinlich glücken folgende Methoden, wenn sie sorgfältig angewendet werden:

Man wickle die Zitronen, welche aber keine Flecken haben dürfen, jede einzeln in ein Papier, lege sie in

ein Kästchen mit trockenem Salz, so daß jede Zitrone mit Salz bedeckt wird, und bewahre sie in diesem Kästchen weder an einem feuchten, noch auch an einem warmen Orte auf. Die Schaale wird zwar bisweilen trocken, aber der Saft doch immer rein und gut bleiben.

Oder man lege die Zitronen in einen steinernen Topf, giesse frisches Wasser darauf, und decke diesen mit einer zinnernen Schüssel zu. Alle 3 Tage wird das Wasser ab- und frisches daraufgegossen, und der Topf immer an einen kühlen Ort gesetzt.

Man kann ferner nach der dritten Methode in einen Topf Wasser giessen, den dritten Tag aber wieder ausschütten, und mit frischem ersetzen; über selbigen stellt man eine Schüssel, worein man die Zitronen gelegt hat. Nur muß fleißig nachgesehen werden, daß das, was schadhaft zu werden anfängt, ausgehoben und verbraucht werde.

Wieder Andere schütten Salz auf ein Brett, setzen die eingewickelten Früchte darauf, und bedecken sie ebenfalls mit Salz. Asche soll eben so gut seyn wie Salz.

Letztens soll auch noch ein gutes Mittel seyn, dergleichen Früchte wohl zu erhalten, wenn man sie schichtenweise in recht trockene Erde legt, sie mit wohlgesiebter feiner Erde bedeckt, Fruchtkerne darauf säet, und die über den Fruchtkernen befindliche Erde ein wenig anfeuchtet. Die Fruchtkerne keimen und wachsen dann auf, ziehen alle Feuchtigkeiten an sich, und halten sie von den Zitronen ab, welche dann immer frisch bleiben.

178. Ueber bleihältige Verzinnungen.

Jeder, auch der geringste Bleizusatz ist 1) höchst

überflüßig, ja sogar beim Verzinnen des Eisens und Kupfers zweckwidrig, und 2) der Gesundheit schädlich. Ich lasse gelten, daß man den Zinngießern an allen jenen Waaren, die nicht mittel- oder unmittelbar mit dem Körper oder unseren Nahrungsmitteln in Berührung kommen, als Leuchtern, Lampen, 2c. einen Bleizusatz erlaube; finde es aber höchst bedenklich, daß man zu allen Trink- und Eßgeschirren neunpfündiges Zinn gestattet; noch bedenklicher, daß man in den Blechfabriken nicht die weißen Bleche sortirt. Allen Blechschmieden sollte man bei schwerer Leibesstrafe verbieten, zu Eß- und Trinkgeschirren anderes Blech zu nehmen, als solches, welches mit ganz reinem Zinn legirt ist. Im Preussischen muß, Dank sey es Klaproth, Hermbstädt und andern, jeder Blechschmied sein Zinn im Münzhause nehmen, damit ja kein Blei beigemengt werde, und oft werden unvorhergesehene Visitationen angestellt.

Das Blei ist zum Verzinnen unnütz, und der daraus der Gesundheit erwachsene Schaden nicht zu berechnen, wie man sich aus folgenden Schriften leicht überzeugen kann: der Tod in Töpfen; Nisemanns und Westrumbs Schriften; Crell und Scherers Journal; Jacquin, Jourdan, Graf Wrbna 2c.

Nützliche Wahrheiten können nicht oft und stark genug gesagt werden, und wenn diese Worte gegen den schädlichen Gebrauch des Bleies in manchen Fällen, nur halb den gewünschten Eindruck machen: so segne ich den Augenblick, wo einer meiner Ausdrücke einer Rüge werth gefunden ward.

Was die Vorsorge der österreichischen Regierung betrifft: so sind schon mehrere Vorschriften erlassen,

welche die Verzinnung kupferner Geschirre mit reinem Zinne anordnen, und den Bleizusatz verbieten, und 1) den Kupferschmieden vermittelst der k. k. Kreisämter einen Unterricht mittheilen, wie sie bei reiner Verzinnung zu verfahren haben; 2) verordnen, daß jeder Kupferschmied sein eigenes vom Kreisamte zu bestättigendes Unterscheidungszeichen der von ihm verzinnten Kupfergeschirren nebst Jahreszahl beisetzen solle; 3) jeden Privaten in Stand setzen, von einer gesetzwidrigen Verzinnung Anzeige zu machen, indem zugleich folgende Kennzeichen der Bleiverzinnung bekannt gemacht wurden: a) sie ist blaulicht, die mit reinem Zinn mehr silberfarben. b) Diese läßt bei'm Reiben mit der Hand keine, jene aber eine schwarze Spur zurück. c) Jene wird durch das Kochen saurer Flüßigkeiten schwarz.

In Absicht auf die Bleilegirung bei Kupfer und Zinn ist also schon lange ihre Schädlichkeit von der Regierung anerkannt und verboten worden.

Ob dergleichen auch bei der Eisen-Blech-Verzinnung insbesonders geschehen, ist mir nicht bekannt.

179. Warnung vor stehen gebliebenem Trinkwasser, besonders in Krankenstuben.

Viele tausend Menschen wissen und befolgen diese Warnung noch nicht, welche doch schon so oft gegeben wurde. Es ist höchst schädlich, von jenem Wasser, so im Zimmer einer kranken Person unbedeckt gestanden hat, entweder selbst zu trinken, oder Kinder und andere trinken zu lassen. Dieses beweiset eine traurige Begebenheit, welche sich unlängst in Bayern zutrug.

Unweit München lag eines wohlhabenden Bräuers Ehefrau, M. A. G. an einem bösartigen Fieber krank.

Der

Der Arzt verbot sorgfältig, daß man die Kinder weder vor das Bette, noch in das Zimmer der Kranken tretten lassen sollte, und der Bräuer, welcher ein redlicher gutgesitteter Mann ist, gab sich alle Mühe, dieß zu befolgen. Eines Tages, als er, wie gewöhnlich, früh Morgens in das Zimmer kam, um mit den Kindern zu bethen, klagten beide Mädchen, davon eines 5, das andere 7 Jahre alt war, über heftige Kopfschmerzen. Dem guten Manne ahndete gleich des Arztes Verbot, konnte aber weder mit guten, noch bösen Worten aus der Kindsmagd das Geständniß erwirken, ob die Kinder bei der Mutter im Zimmer waren. Den folgenden Morgen erschien der Arzt ohnehin. Der Bräuer klagte ihm den Zustand beider Kinder, der sich inzwischen immer mehr verschlimmert hatte. Allein dieser zweifelte selbst, ob ein blosser Aufenthalt der Kinder im Zimmer der Kranken die Krankheit so plötzlich und in einem solchen Grade auf ihren Körper hätte übertragen können! Indessen stellte er nichtsdestoweniger ebenfalls die Magd zur Rede. Aber eben diese Antwort, eben diese Betheuerungen von Seite der Kindsmagd. Er fragte sie endlich: ob nicht etwa sie selbst in der Frau Zimmer gewesen wäre? — „O ja, erwiederte sie, ohne Bedenken: die Kinder forderten auf das Semmelbrod, welches sie Morgens gegessen hatten, Wasser, und weil sie die Nacht durch Husten hatten, holte ich aus der Frau Zimmer überschlagenes, so die Nacht über an ihrem Bette in einem zinnernen Becher gestanden hatte.“ — Nun ward das betrübte Räthsel entwickelt. Der Arzt gab sich alle Mühe: doch starben beide Kinder noch vor der Mutter. —

Selbst das Wasser, welches unbedeckt im Zimmer steht, wo gesunde Menschen schlafen und ausdünsten, ist

unreinlich und ungesund zum Trinken, ja schon zum Waschen eckelhaft, besonders in solchen Jahren, wo ansteckende Krankheiten herrschen. Wie viele Seuchen und Krankheiten darf man nicht mit mehrerem Rechte dem Wasser zuschreiben, welches uns dieselben von ferne her zuschwemmt, da die Luft selten lange, ohne durch Stürme zerstreut zu werden, stehen bleibt.

Diese Warnung scheint mir noch für sehr viele nöthig zu seyn!

180. Warnung für Kindbetterinnen.

Das unordentliche Verhalten während der Wochenbettzeit, vorzüglich in Betreff der Diät, hat schon manchen Wöchnerinen die schmerzhaftesten und gefährlichsten Krankheiten verursacht, ja nicht selten das Leben selbst gekostet. Nachstehende Geschichte liefert davon einen neuen Beweis.

In einer ansehnlichen Kommerzialstadt Unterösterreichs ward eine Frau vor der gewöhnlichen Zeit entbunden. So schwach und kraftlos die Gebährende auch war, so erholte sie sich doch bald wieder, und kehrte, da sie zu viel ihren Kräften zutraute, und eben keinen Dienstboten hatte, schon am dritten Tage zu ihren häuslichen Geschäften zurück. Dieß war nun freilich viel gewagt, und die Erfahrung lehret es, daß eine so frühe Anstrengung nach der Entbindung keiner Kindbetterinn, auch nicht einer von der besten Naturbeschaffenheit ohne Gefahr und Nachtheil anzurathen sey. Indessen ist es doch gewiß, daß diese voreilige Beschäftigung unserer Wöchnerinn nie so viel geschadet haben würde, wenn sie dabei wenigstens auf das diätische Verhalten mehr Rücksicht genommen hätte. Allein sie begieng zugleich die

unverzeihliche Unvorsichtigkeit, ihre unzeitige Eßlust (es war an Weihnachtsfeyertagen) mit gebratenem Schweinfleisch, mit Mehlkuchen und dem sogenannten Klezenbrod — welche Speisen auch für den gesunden Menschen, besonders von einem etwas schwächeren Magen, schwer zu verdauen sind — zu befriedigen, und dazu Bier zu trinken. Man kann sich leicht denken, daß ihr diese in ihren Umständen äusserst zweckwidrige Mahlzeit nicht wohl bekommen konnte. Die üblen Folgen blieben auch nicht lange aus. Sie empfand bald ein heftiges Magendrücken; Hitze, mit Irrereden. Uebelkeiten stellten sich ein, und eine Todesgefahr war vorhanden. Man sah, daß ihr schmerzvoller Zustand statt sich zu bessern, immer schlimmer und bedenklicher werde, und ließ den Arzt kommen; allein alle von demselben angewandten Mittel waren fruchtlos, und konnten das Uebel nicht mehr heben. Vielmehr nahm es jetzt so sehr überhand, daß die Kranke alles Bewußtseyn, selbst die Sprache verlor, und in Fraisen verfiel, die so lange anhielten, bis sie endlich am fünften Tage nach dem unseligen Genusse der erwähnten Speisen, unter den heftigsten Konvulsionen und Blutausstossen aus dem Munde, auf die erbärmlichste Art ihren Geist aufgab. —

Möchte dieser neue unglückliche Vorfall vielen Kindbetterinnen zur Warnung dienen, und sie von der Wichtigkeit des natürlichen, guten Verhaltens in den Wochenbett-Tagen überzeugen!

181. Schädlichkeit des Wiegens der kleinen Kinder.

Jedermann, auch der einfältige Bauer muß es einsehen, daß das starke Wiegen, oder was einerlei ist, ein beständiges Hin- und Herwerfen des jungen Kindes dem

zarten Nervenbau, besonders dem Kopfe und Gehirne desselben nicht zuträglich ist. Die Kinder werden dadurch, wenn auch keine mechanische Verletzungen des Körpers entstehen, ganz betäubt und dumm, und müssen es auch werden, weil durch das starke Wiegen das zarte Gehirn unaufhörlich an die Wände der Hirnhöhle hin und her geschleudert wird. Warum sind oft arme Stadtkinder oder Kinder vom Lande so blödsinnig, oder so thörigt und stumpf, daß sie oft erst in Schulen, in Waisenhäusern und andern öffentlichen Erziehungs-Anstalten mit ausserordentlicher Mühe und Geduld zum richtigen Denken gebracht werden können?! Entweder sind sie dumm geschlagen oder dumm gewiegt worden. Es ist ein Uebel größer als das andere.

Das Schreien ist eben kein so grosses Uebel, als man wohl glaubt. Wenn das Kind sein Solo herabgeschrieen hat, wird es darauf wieder so ruhig und still, und schläft so sanft, daß es gar keiner Wiege bedarf. „Das Schreien, sagt Dr. J. A. Schmidtmüller, ist eine wohlthätige und heilsame Einrichtung der Natur. Es belebt den Blutumlauf, bewirkt gleichförmigere Vertheilung der Säfte, befördert die Verdauung, die Ernährung und Zunahme des Kindes, zertheilt Stockungen und Anhäufungen im Unterleibe, und befördert wohlthätig alle Absonderungen, besonders die der Haut. Es erschüttert Brust und Lunge, und dient dem ganzem Körper zu einer gesunden Bewegung. Es erweitert die Gefäße der Kinder, löst die Blähungen, und ist eine von der Natur weislich veranstaltete Ermüdung, den Schlaf hervor zu bringen, der allen Kindern nothwendig ist."

Wenn das Kind vom Wiegen nichts weiß, so wird es in einem fest und ruhig stehendem Bette eben so ruhig

schlafen, als jenes, das zum Unglücke daran gewöhnt ist. Ich bin Zeuge von dem ruhigsten und gesündesten Schlafe solcher Kinder, die beständig in einem kleinen unbeweglichen Kinderbette, oder in einem großen Waschkorbe mit Kissen geschlafen haben. — Der unsterbliche Dr. Hufeland scheint zwar das sanfte Wiegen zu billigen; er bemerkt aber gleich, daß es wegen des daraus entstehenden Nachtheils, die Kinder dadurch so daran zu gewöhnen, daß sie beständig gewiegt seyn wollen, (welches nachtheilig werden muß), besser ist, keine Wiege zu gestatten, oder höchstens nur solche, die unmerkliche Schwingungen machen.

182. Fehlerhafte Weine zu verbessern.

Man nimmt von dem besten Honig 1 Theil, Regenwasser 2 Theile, starken, geistreichen Wein 1 Theil, läßt dieß auf einem mäßigen Feuer bis auf 2/3tel einkochen und schäumet es ab. Dieses Gemisch thut man in ein Gefäß, welches offen bleibt, bis es erkaltet ist. Die Mischung dient auch, alle Weine, alte und junge, zu klären, auch ist sie gut, um den Wein zu verbessern, der grün ist, indem man 4 Maaß in ein Faß von 252 Wein Maaß thut, und es wohl untereinander rüttelt. Darauf läßt man den Wein 5 — 6 Tage wenigstens ruhig stehen, und ist er lieblich genug, thut man weißen Senfsaamen hinein.

183. Zu wissen, ob ein Wein verfälscht ist.

Man nimmt 1 Theil Auripigement, 2 Theile ungelöschten Kalk, löst es auf in Wein, filtrirt diese Solution und bewahrt sie zum Erproben auf. Man gießt von dem verdächtigen Wein in ein Glas, und von jener Solution einen Tropfen nach dem andern dazu: ist er

angemacht, so wird er trübe und weißlicht, wo nicht, so bleibt er klar.

184. Zerbrochenes Fayance wieder ganz zu machen.

Man brenne Austernschalen zu Kalk und pulverisire sie sehr fein, mache daraus mit dem Weissen vom Ey einen Teig oder Leim, und füge damit die Scherben zusammen. In acht Minuten wird es ganz trocken und Feuer und Wasser halten.

185. Tapeten zu reinigen.

Wenn es papierene sind, so nimmt man Siegelerde und weissen Bolus, von beiden gleichviel, verwandelt sie in einen Brei, vermittelst Aqua Vita, und reibt die Tapeten damit. Sind es aber wollene, so muß man sie mit Wasser waschen, worunter vorher etwas Ochsengalle gemischt ist.

186. Gold und Silber von Rahmen abzusondern.

Man taucht Baumwolle in eine Lauge und fährt darüber her; so wird sich das Gold oder Silber absondern.

187. Schönes Saftblau zu machen.

Drei eine halbe Maaß dunkelblaue Kornblümchen werden auf Papier ausgestreuet, und auf einer eisenen erwärmten Ofenplatte gelinde halb abgetrocknet. Hierauf besprenge man diese Blumen mit Gummiwasser, welches aus zwei Quent arabischen Gummi und neun Unzen Wasser besteht, arbeite dieselben in der Hand durcheinander, so, daß das Gummiwasser alle Blümchen berühre, drücke dann das Ganze mit der Hand stark zusammen, lege Papier darüber, und beschwere es mit einem Brett und Gewichten so stark, daß es nach dem Trocknen

einen ziemlich festen aneinander hängenden Kuchen bildet. Nach einigen Tagen zerreibe man ein Quentchen dieser so zubereiteten Blumen in einem Mörser von Serpentinstein, mit Hinzusetzung von drei Granen Alaun, gieße eine Unze destillirtes Wasser hinzu, und filtriere das Gemenge, und eine ausnehmend schöne, saphir-blaue Farbe wird erscheinen. In einem porzellainen Schälchen dampft man die Hälfte der erhaltenen blauen Flüssigkeit gelinde ab, und man wird eine bedeutende Menge sehr glänzend blaue Saftfarbe, die sich in allen Nüancen bereiten läßt, erhalten, die selbst beim Einfluße der Luft und des Tageslichtes beständig bleibt, und allen bekannten Farben nichts nachgiebt.

188. Nutzen der Gänse, nebst Anweisung sie auf die leichteste Art zu tödten.

Die Gans ist der nützlichste aller bekannten Vögel. Sie liefert uns nicht nur einen der schmackhaftesten Braten, sondern auch Schmalz, Bett und Schreibfedern. Wenn man sie recht benützt, so giebt sie für 3 — 4 Personen nicht nur 3 sehr gute sondern auch eben so wohlfeile Abendmahlzeiten. (Denn während eine solche Mahlzeit nur auf ohngefähr dreißig Kreuzer kömmt, kostet jeder andere Braten fast noch ein Mal so viel):

1.) wenn man sie mit Haber mästet, selbst fressen läßt, so viel sie will, bis sie fett ist, welches gewöhnlich binnen 20 — bis 30 Tagen geschieht. Nicht selten erhält man da 2 — 2 1/2 Pfund Schmalz;

2.) wenn man ihnen den Stall längstens alle zwei Tage ausputzet, und sie überhaupt reinlich hält;

3.) wenn man in die Soß zu dem Gansjung, welches man gewöhnlich am ersten Abend nach dem Abthun

giebt, einige Knödel von der Leber oder auch ohne sie macht;

4.) wenn man am ersten Tage von der Gans, welche man süß oder sauer bratet, nur den halben Theil verspeiset, woran sich vier nicht zu starke Esser satt essen können. Für starke Esser kann man die Gans füllen, wie es das Siegel'sche Kochbuch No 370. lehrt, welches ihren Geschmack sehr erhöht. Der übrige halbe Theil giebt dann für den dritten Tag noch einen guten Braten.

Zu wünschen ist, daß man das so übernatürliche Schoppen ganz unterlasse; denn dabei werden die Gänse oft halb geschunden. Man kann sie dadurch zwar sehr fett machen, allein das Fleisch ist nicht so schmackhaft, als von den durch Haber gemästeten; auch kommen solche mehr als nochmal so theuer, und erfordern viele Arbeit; besser also zwei halb, als eine ganz fette. Auch wäre zu wünschen, daß man bei dem Abthun menschlicher mit ihnen verführe, als gewöhnlich geschieht, indem sie dabei meistens gleichsam geschunden werden. Am wenigsten haben sie zu leiden, ja sie spüren fast nichts mehr, wenn man ihnen vorher einen Schlag auf den Kopf giebt, und sie dann erst absticht.

Wie nützlich ihr Schmalz ist — bedarf kaum einer Erwähnung, da es allen Hausmüttern bekannt ist, daß man durch ein Pfund so ziemlich 2 Pfund Rindschmalz ersparen und überdieß Gemüser und andere Speisen mit selbem viel schmackhafter kochen kann.

189. Ueber den Nutzen des Obstes und anderer Früchte, und deren Einfluß auf die menschliche Gesundheit.

Aepfel sind von Natur kalt und feucht. In

Deutschland sind die Borsdorfer (Maschansker) und viele andere berühmt. Wenn süsse Aepfel vor der Mahlzeit oder beim Schlafengehen gegessen werden: so laxiren und öffnen sie den Leib und treiben die Würmer ab. Die sauern treiben auf den Urin. Gebratene Aepfel sind eine gesunde Speise für Kranke, gedünstete sind dem Magen eine wahre Arznei, und dienen wider die Schwermuth und wider das Herzklopfen. Aepfel mit Zimet und Zucker zu einen Brei gesotten, und frische Eyer hineingerührt, sind für Kranke und matte Personen eine erquickende Speise. Mit Buttermilch, Anis und Brod gekochte Aepfel können denen vorzüglich empfohlen werden, welche an Fieberhitze leiden, oder die ihre Brust erkältet haben. — Faule Aepfel leisten herrliche Dienste, wenn man sie auf den Brand legt, und der sogenannte Aepfelmost ist ein gesundes, angenehmes, geblütreinigendes, verdünnendes und kühlendes Getränke.

Aprikosen (Marillen) und Pfirsichen. Die Aprikosen dienen für heißere Sprache. Die Pfirsichen löschen den Durst. — Die Aprikosen und Pfirsichenkerne haben eine erwärmende Kraft. Sie stärken das Gehirn und den Magen, schärfen die Sinne und das Gedächtniß, und öffnen die verstopfte Leber und Lunge. Sie haben mit den bittern Mandeln fast einerlei Kräfte und Eigenschaften. — Aus den bittern Aprikosenkernen bereitet man ein starkes und geistiges Getränke, welches man Ratafia nennt. Von den äussern Schalen der Aprikosen erhält man, wenn sie gebrannt worden, eine ungemein schöne schwarze und brauchbare Farbe. Der Aprikosenbaum liefert einen Gummi, welcher, wenn er in Wein zerschmolzen und getrunken wird,

ein vortreffliches Mittel wider das Blutspeyen ist, den Stein vertreibt, und die verstopfte Lunge öffnet.

Birnen. Sie nähren besser als die Aepfel, sind auch mehrentheils süsser uud manche saftiger, aber sie sind nicht so gesund. Gebratene sollen das Herz und den Magen stärken, und die Mattigkeit der Glieder vertreiben. Gedörrte mit Aepfeln, Zwetschgen und Weichseln, auch wohl mit getrockneten Hetschebetsch-schalen gekocht, dienen im Winter insbesondere bei Kälberbraten, zu einer angenehmen und gesunden Beikost. Denn die Aepfel und Zwetschgen haben die Kraft den Leib zu öffnen, und die Birnen ihn zu stopfen. Folglich erhalten sie in dem menschlichen Körper das Gleichgewicht und kützeln zugleich den Gaumen. Ueberdieß dauern alle diese Obstarten, wenn sie gedörret worden sind, wenigstens zwei Jahre länger in ihrer Kraft fort.

Kastanien (Kösten), gute, sind ein stopfendes Mittel. Gebratene Kastanien mit Butter, geben eine vortreffliche Nahrung. Man hält dafür, daß sie für den Engbrüstigen und Keuchenden wahre Arznei sind. Für die Lunge sind sie nachtheilig, und zu viel auf ein Mal geessen, verursachen Kopfschmerzen.

Zitronen, (Limonien) und Pomeranzen machen Appetit zum Essen, löschen den Durst und stärken. Die Zitronensäure ist gut wider das Schlucken. Eingesottene Zitronen- und Pomeranzenschalen erwärmen den Magen. Pomeranzenschalen leisten auch bei Blähungen vortreffliche Dienste. Und viele wollen den Zitroneneßig solchen empfehlen, die mit der Melancholie behaftet sind.

Kirschen und Weichseln sind kalter und feuch-

ter Natur. Sie machen Appetit, gutes Blut und kühlen. Die schwarzen süßen tragen vorzüglich viel zur Eröffnung des Leibes bei. Wenn man die Weichseln abdörret, und unter gedörrte Aepfel und Birnen kocht, oder sie wie ein Mus abrühret, giebt es im Winter einen köstlichen Salat. Wenn dieses Mus hart gesotten wird, so dauert es den ganzen Winter hindurch. Will man es alsdann zum Essen brauchen, so darf man es nur wieder zur Flüssigkeit bringen, und anmachen. So zubereitet, ist es nicht nur eine angenehme, sondern auch eine gesunde Kost. Gummi von Kirschbäumen in Wein aufgelöst und getrunken, vertreibt den Husten. Wenn in dem Kirsch- (Weichsel-) Wein nicht zu viel Gewürz ist: so ist dieses Getränk für die menschliche Gesundheit unschätzbar. Oft getrunken, macht Lust zum Essen, treibt den Urin, und ist sehr gesund. Eingesottene Kirschen sind für die Kranken eine den Magen stärkende, durstlöschende und erquickende Kost.

Zwetschgen, wenn sie frisch sind, erweichen den Leib, sind aber denjenigen Personen schädlich, welche eine schwache Verdauungskraft haben, weil sie zu sehr den Magen abkühlen. Mit Flieder- (Hollunder-) Beeren zu einem Brei gekocht, sind sie gesund. Gekochte, gedörrte Zwetschgen eröffnen den Leib, und noch mehr thut dieses die Brühe davon. Man kann auch purgirende Zwetschgen machen, wenn man ein Loch unten an dem Stamme niederwärts bohrt, in dasselbe Scammonie thut, und das Loch alsdann dicht wieder verstopft. Eben so kann man auch Zwetschgen hervorbringen, die gewürzhaft schmecken.

190. Methode, auf eine leichte Art die Luft in den Zimmern reiner und gesünder zu machen.

Je reiner die Luft ist, in der wir athmen, um desto besser wird der Zustand unsers Wohlbefindens seyn. Die atmosphärische Luft ist nur zum vierten Theile mit athembarer Luft angefüllt, und die übrigen drei Theile sind eine schädliche Luftart, sobald sie allein eingeathmet werden. So lange nun dieses erwähnte Verhältniß nicht gestört wird, darf man keine üblen Folgen von dem Einathmen der gemeinen Luft befürchten. Aber es kommen sehr häufige Fälle vor, wo dieser nothwendig erforderliche vierte Theil von reiner Luft in der atmosphärischen Luft auf eine weit geringere Quantität reducirt wird. Denn so ist z. B. diese athembare Luft, die man auch Lebensluft nennt, die einzige Luftart, die sich mit glühenden oder brennenden Körpern in Menge verbindet. Zündet man Kohlen an, so tritt die athembare Luft während ihres Verbrennens hinzu. Geschieht die Verbrennung der Kohlen in verschlossenen Zimmern, so muß die Lebensluft im Zimmer selbst vermindert werden, weil sie sich mit der Kohle verbindet. Im Zimmer selbst bleibt dann weiter Nichts, als eine schlechte Luftart, oder die Stickluft zurück. Aber diese Stubenluft ist nun nicht allein dadurch verschlimmert worden, daß der Antheil von guter oder Lebensluft entzogen worden ist, sondern ihre Güte ist auch noch dadurch verringert, daß durch die Verbindung der Lebensluft mit der Kohle eine neue schädliche Luftart entsteht, die man fixe Luft nennt. Die Menschen, die im Zimmer, wo Kohlen verbrannten, ersticken mußten, sind nicht allein, wie man gewöhnlich sagt, vom Kohlendampfe, sondern auch

deßwegen umgekommen, weil alle zur Unterhaltung des Lebens taugliche Luft verschwunden, und mit den verbrannten Kohlen in Verbindung getreten ist.

Die gemeine Luft ist um desto reiner und zum Einathmen tauglicher, je heller ein Licht in ihr brennt. Die Ursache von schlecht brennenden Lichtern ist nicht allemal in der Geringe der Brennmaterialien zu suchen, sondern auch oft in der Schlechtheit der Stubenluft. Wird also der Glanz eines sonst gut brennenden Lichtes in einem Zimmer sehr verdunkelt, so ist es Zeit, frische Luft von aussen in das Zimmer zu lassen. Sind in einem Zimmer viele Menschen beisammen; und brennen zugleich viele Lichter, so wird man bald bemerken, daß die erstere Helle der Lichter nach und nach sehr abnimmt, aber nach eingelassener frischer Luft den ersten Glanz wieder erhält.

In ungesunden Jahreszeiten und bei Krankheit irgend eines Familiengliedes trägt es zur Erhaltung unserer Gesundheit und zur Herstellung des Kranken sehr viel bei, wenn man sich angelegen seyn läßt, immer eine solche Luftart in dem Zimmer zu erhalten, die einen nicht zu unbeträchtlichen Theil von Lebensluft enthält.

Durch das Räuchern mit Kerzen oder Räucherpulver wird nicht die Lebensluft vermehrt, sondern verringert, und man muß sich also des Räucherns enthalten. Das Räuchern mit Essig ist ebenfalls nicht anzurathen, sondern man muß eine Substanz in's Zimmer bringen, die vermögend ist, viel Lebensluft zu geben. Eine solche Substanz, die viel Lebensluft enthält, ist der Salpeter. Wird daher Schießpulver verbrannt, so entwickelt sich zwar aus dem darein gemischten Salpeter eine Menge Lebensluft, aber die Lebensluft kommt nicht in's Zimmer, sondern sie vereinigt sich während des Ver-

brennens sogleich mit der Kohle, die dem Schießpulver ebenfalls beigemischt ist, und bildet nun eine schädliche Luftart, oder die schon erwähnte fixe Luft. Ueberdieß enthält noch das Schießpulver Schwefel, der zugleich mit verbrennt und die Luft verunreiniget. Folglich kann man sich von dem Räuchern mit dem Schießpulver weniger versprechen, als man gewöhnlich denkt.

Am besten ists nun wohl den reinen Salpeter allein zum Reinigen der Luft anzuwenden. Allein man darf ihn nicht auf Kohlen verbrennen, weil sonst der schon erwähnte Umstand eintritt, daß die aus dem Salpeter sich entwickelnde reine Luft (Lebensluft) mit der Kohle in Verbindung tritt, und eine sehr schädliche Luft bildet.

Man nehme reinen Salpeter, zerreibe ihn in einem Mörser, und trockne ihn in einer mäßigen Wärme sehr sorgfältig ab. Dieses Abtrocknen kann in einem Tiegel, oder auch im Winter auf dem Ofen geschehen.

Wenn man keinen eisenen Ofen in dem Zimmer hat, wo man reiner Luft bedarf, so bringt man eisene Platten stark zum Glühen, trägt sie in's Zimmer und bestreuet sie mit gut getrocknetem Salpeter. Der Salpeter läßt sogleich alle Lebensluft fahren, die sich dann im Zimmer verbreitet. Nach dem Erkalten des Eisens sieht man dieses mit einem weißen Salz bedeckt, welches die im Salpeter befindliche, aber bei der Zersetzung des Salpeters zurückgebliebene Potasche ist. Geht sie nicht mit Gewalt ab, so darf man das Eisen nur etwas in's Wasser legen, worinn sich die Potasche auflösen und vom Eisen losgehen wird. Man kann aber das Eisen wohl vier= und mehrmal mit Salpeter bestreuen, ehe man nöthig hat, die Potasche wegzubringen. Mit drei bis vier solchen eisenen Platten ist es möglich, ein gros=

ses Zimmer in sehr kurzer Zeit mit guter, zum Einathmen sehr tauglicher, und zur Erholung eines Kranken sehr dienlicher Luft anzufüllen. Auch kann es hier nicht nachtheilig seyn, wenn man des Guten zu viel thut.

191. Warnung vor freyer Kohlenheitzung.

Ohngeachtet viele Beispiele bekannt sind, daß die Kohlenheitzung in den Kammern und Zimmern schon manchem Menschen das Leben geraubt hat, so vergeht doch selten ein Winter, wo nicht wieder ein oder mehrere das Opfer unkluger Kohlenheitzung werden. Meistens sind es unwissende Mägde, die ihre Kammer bei großer Kälte vor dem Schlafengehen mit glühenden Kohlen mittels Häfen oder Pfannen heitzen, dabei einschlafen und nicht wieder erwachen.

Am 27. Januar 1827 in der Nacht, wo es sehr kalt war, stellte eine Bäuerinn im Landgericht Damsweg inner Salzburg, eine große Pfanne mit glühenden Kohlen in die Kammer ihrer vier fast erwachsenen Töchter. Als der Vater sie um 4 Uhr Morgens des andern Tages zur Arbeit wecken wollte, fand er sie alle 4 erstickt. Alle Versuche zur Wiederbelebung waren fruchlos, und die unglücklichen Eltern mußten die 4 Opfer mütterlicher Unvorsichtigkeit trostlos zu Grabe begleiten.

192. Den Wein zu verbessern.

Des beste Mittel ist das Abziehen. Hier muß die strengste Reinlichkeit herrschen. Falls der Wein anstössig wäre: so muß man mit dem Abziehen warten, bis er wieder still geworden ist. Wenn man dieses schnell verlangt: so darf man nur einen Löffelvoll Weinhefengeist hineingießen. Die alten Römer zogen ihre Weine von den Fäßern in große irrdene Gefäße, die inwendig mit

einem Firniß überzogen waren. Glasgefäße dienen zur Verbesserung am besten, da sie keine auflösenden Theile haben.

193. Dem Weine den Faßgeschmack zu nehmen und einen besondern Wohlgeruch zu geben.

Für ein Fuder Wein stößt man in einem Mörser drei Loth bittere Mandeln, drei Loth Süßholz, drei Loth Sassefraßholz, zwei Loth feine Zimmetrinde und ein Loth Vitriolwurzel nicht ganz klein, rührt es mit einem hölzernen Stabe gut untereinander, läßt den Wein noch zehn Wochen liegen, zapft ihn in ein anderes gutes Weinfaß, läßt aber das zu Boden gesessene Gemisch zurück, und man wird keinen Faßgeschmack mehr bemerken. Will man dem Weine noch dazu einen besonderen Wohlgeruch geben, so hänge man in einem reinen Säckchen zwei Maaß Himbeeren, auch Holbeeren genannt, in den Wein. Dadurch gewinnt der Wein auch an Stärke und der Farbe.

194. Verdorbene Weine wieder herzustellen.

Oft werden die Weine dicht und schleimig, und bekommen einen faulen Geruch. Diesen wieder herzustellen erfordert nicht viel Mühe. Man lasse von dem verdorbenen Weine den vierten Theil vom Faße ab, bringe in den verdorbenen zu jeder Maaß Wein 1 1/2 Loth gut durchglühte grob gestossene Holzkohlen, stopfe das Faß gut zu und schüttle es tüchtig um. Nach einer halben Stunde seihe man diesen Wein durch ein sehr dichtes Tuch in ein reines Faß, mache es mit den zuerst herausgenommenen vierten Theil eben so, und nachdem der Wein acht Tage abgelegen, wird er wieder dünner und brauchbar seyn.

195. Vom

195. Vom Sauerwerden der Weine, und wie sie zu verbessern.

Das Sauerwerden des Weines ist eine natürliche, also auch die gewöhnlichste Krankheit. Sie ist die Folge der geistigen Gährung.

Folgendes sind die Ursachen des Sauerwerdens:

1.) die Wässerigkeit;

2.) die Veränderung der Luft;

3.) die Erschütterung.

So lange die geistige Gährung dauert, und der Zuckerstoff nicht gelegt ist — wird der Wein nicht sauer. Daher muß man das Füllen der Fässer nicht verschieben, bis aller Zuckerstoff verschwunden ist. Auch soll man ein wenig Zucker in die Weinbouteillen thun, wenn man das Sauerwerden verhüten will.

Je weniger Geist die Weine haben, je schneller werden sie sauer, wenn man nicht vorsichtig genug ist. Bei geistigen hat man nichts zu fürchten. Alte Weine kann man im August in unverstopften Flaschen zwanzig und noch mehrere Täge in die Sonnenhitze stellen, und er verliert an seiner Güte nichts. Im März werden die Weine am leichtesten sauer, und hat also da um so mehr Vorsicht nöthig.

Um die sauern Weine zu verbessern, löst man gekochten Most oder Süßholz in saurem Weine auf, und der saure Geschmack geht unter. Auch durch Asche, Kalk, Kreide und Bleiglätte kann man sauren Wein versüssen, aber letztere würde sehr gefährlich, wenn man nur um eine Kleinigkeit zu viel nähme. Man entdeckt diese strafbare Verfälschung, wenn man etwas Schwefelleber hinein thut. Dadurch entstehet ein schwar-

zer Niederschlag. Noch andere sieden acht Loth von der allerbesten Gerste so lange im Wasser, bis sie aufspringt. Man kühlt sie ab, hängt sie in einem schmalen Säckchen in den Wein, und rühret dann den Wein mit einem reinen hölzernen Stabe um.

In den Jahren 1791 und 1792 bemerkte man in den neuen Weinen einen eckelhaften Geruch, der sich jedoch mit der Zeit wieder verlor.

Auch kann man die Weine sehr verbessern: 1.) wenn man die Bouteillen auf luftige Speicher setzt; 2) wenn man die Bouteillen schüttelt und 15 Minuten nachher den Schaum weggießt; 3) wenn man in jede Bouteille einen oder zwei Tropfen Zitronensaft tropft.

196. Mittel wider das Verbrennen.

Eine Menge Mittel und Quacksalbereien habe ich und andere Bekannte dagegen selbst angewendet und mich überzeugt, daß nichts besser ist, als: 1) gegen geringe Schäden, wenn man sie eine Weile an ein Licht so nahe hält, als man es fast nicht mehr erleiden kann; 2) gegen große, wenn man die beschädigten Theile so lange mit kalten nassen Lappen belegt, bis man nur wenige Schmerzen mehr verspürt, das nach Verhältniß der Größe selbst über 24 Stunden dauern kann. Dann aber schlägt man das bekannte Vorschlagpflaster, auf Lappen gestrichen, über. Wenn man sogleich Baumwolle auf den Schaden legt, so hülft auch dieses, verursacht aber große Schmerzen.

197. Nutzen der Molken.

Schon Seite 308 des Bayerschen Kochbuches 10ter und 11ter Auflage, wo das Molkenmachen gelehrt

wird — ist manches zu ihren Nutzen gesagt worden. Herr Dr. F. V. Zeller, Distriktsphysikus im Untermainkreise sagt in seiner Molkenkur Seite 41. u. s. w. davon: „Die Arzneykräfte der Molken sind so allgemein und groß, daß man sie beinahe in allen Krankheiten gebrauchen kann. Die Molken sind nicht nur ein gelind erweichendes, besänftigendes, kühlendes, die Galle und andere Säfte verbesserndes, ein gelinde ab- und ausführendes, die zu große Reizbarkeit abstumpfendes, und heftige Sekretionen einschränkendes, sondern auch ein tonisches und nährendes Mittel. Die Molke ist ein leichtes Nahrungsmittel, das besonders bei krankhaft gesteigerter Reizbarkeit bei zärtlichen Frauenzimmern und nervenschwachen Personen nicht selten die besten Dienste leistet. Sie vermehrt die Absonderungen, wie sie auch die zu heftigen anhält, verbessert die Säfte und dient daher in Gicht und Rheumatismen, chronischen Hautausschlägen, chronischen Katharrhen und wider Brustaffectionen überhaupt, Hämorrhagien, Auszehrungen, Lungensuchten, bei Fehlern der Eingeweide des Unterleibs, sogenannten Verstopfungen und Verhärtungen, bei schwarzgallichter Konstitution und den daraus entsprungenen hysterischen, hypochondrischen und Hämorrhoidal-Zufällen, auch im Scorbut, in scrofulösen Geschwüren und im Krebs."

Kämpf in seinem vortrefflichen Werke, „die hartnäckigsten Krankheiten des Unterleibs zu heilen" empfiehlt, wo er von der diätischen Kur spricht, die Molken als eins der ersten Heilmittel gegen die zähe, scharfe Galle, die Verstopfung der Leber und Gallenblase, gegen die Nervenkrankheiten; auch gegen solche, die mit Mangel der Eßlust und mit Fieber verbunden sind. Noch

weit mehr, sagt dieser erfahrne Arzt, hat man sich von ihr, besonders gegen die Schärfe der Säfte von allerlei Art, gegen die trockene und krampfhafte Anspannung der Fasern, und die daraus entstehende Nervenübel u. s. w. zu versprechen, wenn man vier, fünf bis sechs nicht ausgenommene, zu Brey gehackte rothe Waldschnecken in wenigem Wasser so lange siedet, bis sie, welches geschwind geschiehet, völlig aufgelöst sind, und den durchgeseiheten Absud der Molke beimischt.

Die Molken wirken auffallend auf die inneren Oberflächen, sie vermehren die Absonderung in den Schleimhäuten der Gedärme, der Leber und Nieren. Für die drüßigten Gebilde des Unterleibes, für alle Eingeweide und besonders des ganzen Pfortadersystems, sind sie ein gelinde auflösendes, Stockungen beiseitigendes Mittel, und zugleich wirken sie beruhigend auf das Gefäß- und Nervensystem.

Die Meinungen der erfahrensten und berühmtesten Aerzte und Autoren stimmen über den medizinischen Gebrauch der Molken überein, und die tägliche Erfahrungen und Beobachtungen bekräftigen jene Meinungen und sprechen allgemein, daß der Gebrauch der Molkenkur in folgenden Krankheiten speciell mit dem ausgezeichnetesten Nutzen und erwünschtesten Erfolge als erprobt anzunehmen sey. Hier sind wohlgemerkt nur diejenigen Krankheitsanfälle Ausnahmsweise angeführt, wo der Kranke eine Reise unternehmen und die Molkenkur auswärts im Freyen, mit Aufheiterung des Gemüths in Verbindung der reinen Bergluft, bei angenehmer Jahreszeit gebrauchen kann.

Bei Verstopfungen und Verschleimungen der Or-

gane und Drüsen im Unterleibe, Leberverhärtungen, Gelbsucht.

Bei verdorbenen, ranzichten, gallichten und scharfen Säften des Unterleibes, daher rührenden Uebeln, wie Mangel an Appetit, schlechter Assimilation, Chyli- und Chymifikation, Koliken; gegen Gallen- und Nierensteine.

In Krankheiten der Harnwege, als Krämpfe bei'm Uriniren, Verhalten des Urins, Blasenhämorrhoiden und Blasentripper, Steinbeschwerden.

In allen Krankheiten denen eine fehlerhafte Stimmung des Bauchnervensystems zu Grunde liegt, als Hysterie, Hypochondrie und Melancholie und daherrührenden Manie, auch bei Wurmkrankheiten. —

In Hämorrhoidal-Krankheiten aller Art. Bei Affektionen der Brust und gereitzt entzündlichem Zustande der Lungen, chronischer Entzündung derselben, Bluthusten, Lungenknoten, aufgegangenen Lungengeschwüren und angehender Schwindsucht sind die Molken äusserst wirksam und heilend, da sie die Reitzbarkeit überhaupt und besonders der Lungen, allmählig herabstimmen. — In Lungensuchten jeder Art, vorzüglich bei fortdauerndem fieberhaften Zustande mit oder ohne innerliche Eiterung.

In langwierigen Katharrhen, die aus einer besondern Reitzbarkeit oder Erschlaffung der Schleimhaut entstanden. —

Bei Heiserkeit, Husten, Blutspeien sehr reitzbarer Personen, zeigen die Molken unglaubliche Wirkungen; so wie auch in der Luftröhrenschwindsucht. —

Wegen ihrem milden, leicht zu assimilirenden Nahrungsstoff läßt man sie schwächliche, der Nutrition be-

dürfende Personen genießen, bei Entkräftungen, Abmagerungen und Auszehrungen des Körpers, die ohne organische Destruktion innere Eiterungen, entweder von starkem Blutverluste, anhaltenden Durchfällen, Ruhren, kolliquativen Schweißen, langwierigem Säugen, übertriebenem Beischlafe und Selbstbefleckung, durch langdauernde Geschwüre, chronische Krankheiten durchaus, oder von zu starker Anstrengung des Geistes, Mangel an guten Nahrungsmitteln und Getränken, von Traurigkeit und andern deprimirenden Leidenschaften entstanden sind.

Auch leisten sie als gewöhnliches Getränke in solchen Fällen vortreffliche Dienste, wo eine besondere Asthenie in den Gefäß-Enden durch Zuführung eines milden, besänftigenden Nahrungsstoffes, gehoben werden kann, z. B. bei Podagra und Skorbut; so wie auch diese Asthenie durch Fehler der Absonderung im Hautorgan durch chronische Ausschläge, Krätze, Flechten ꝛc. sich offenbaret.

Bei Anlage zur skrophulöser und englischer Krankheit der Kinder und Atrophidarrsucht derselben, welche sich durch aufgetriebenen, knotigen Unterleib, mißfarbigen und unordentlichen Stuhlgang, trüben Urin, Traurigkeit, Blässe, Aufgedunsenheit, Abmagerung des Gesichts und der Glieder, und am Ende durchschleichendes Fieber charakterisirt. —

In allen diesen und noch vielen andern Krankheiten haben die Molken die auffallendsten und ersehnlichsten Wirkungen geleistet, und würden wahrscheinlich, je nach den Umständen mit säuerlichen oder eisenhaltigen Mineralwassern genossen, noch viel ausgezeichnetere Dienste bewiesen haben. —

Leute, die beständig Wein zu trinken gewohnt sind, vertragen die Molken nicht gut, und müssen sich, wenn sie dieselben gebrauchen wollen, einige Zeit vor der Kur des Weines enthalten.

Ein Mann, der seit 4 Jahren an allgemeinen Stockungen im Unterleibe gelitten, dabei konsensuelle Kopf- und Brustbeschwerden, gestörten Appetit, schlechte Verdauung, und nur alle 5 — 6 Tage Stuhlgang hatte und der Abzehrung nahe war, entschloß sich auf mein Anrathen zur Molkenkur. Der ganze Arzneivorrath war bereits erschöpft, und seine Vermögens-Umstände durch das lange Medizieniren sehr geschwächt; desto willkommener war ihm dieß anscheinend unbedeutende Mittel. Mit aller Sorgfalt befolgte er alle Vorschriften, die zur Molkenkur nothwendig sind und strenge eingehalten werden müssen. Eine baldige Genesung krönte seine Standhaftigkeit und Ausdauer in der Kur, der er sich 42 Tage unterzog. —

Es erfolgte eine allgemeine Umwandlung in allen Systemen des ganzen Körpers. Die Anschoppungen und Stockungen im Unterleibe verloren sich gänzlich; das Athemholen wurde dadurch freyer, die Kopfbeschwerden, das Ohrensausen und Klopfen hörten auf, es trat neues Leben in den ganzen Körper.

Dieser Mann, vorher mager und siech, erfreuet sich nun einer behaglichen Gesundheit, ist munter, stark und durchaus umgeändert.

Vom Tafeldecken.

198. Von der Beschaffenheit der Tische oder Tafeln.

An manchen Orten sind die ovalen, an andern runde, meistens aber lange und eckigte Tafeln gebräuchlich. Man hat aber auch von den ovalen vielerlei Arten, als: auf 8, auf 10, 12, 14, 18, ja bis 20 Personen; höher aber kann man nicht wohl kommen, weil sie sonst gar zu unbequem sind. Man theilt sie aber insgemein in dreierlei Arten, als: 8, 12 und 20 Personen, und nach diesem richtet man seine Ordnung ein.

a) Was ist zu deren Zierde nöthig, und wie müssen sie besetzt werden?

Auf einen Ovaltisch von 8 Personen gehöret 1 Schüsselring oder Strohteller, zwei Leuchter (bei Nacht) und zwei Schüsseln. Ist er aber auf 12 Personen, müssen 4 Salzfässer, 4 Leuchter, 3 Schüsselringe seyn. Auf 20 Personen gehören 5 Schüsselringe, neun Leuchter und 6 Salzfäßer. Der mittelste Schüsselring, wie auch die Schüssel, müssen größer seyn, als die andern, die jedoch auch von ziemlicher Größe seyn müssen, weil man die große mit den kleinen Schüsseln nicht füllen kann. Wie nun aber die Ringe, Leuchter und Salzfäßer zu setzen, giebt einem Jedem die gesunde Vernunft. Die Tafeln besetzt man, daß allemal auf vier Ellen nach der Länge derselben ein Schüsselring gebraucht wird. Soll es aber recht seyn, müssen allemall auf 4 Ellen 5 Schüsselringe, 2 Leuchter und 4 Salzfäßer gesetzt werden. Nach diesem ist nothwendig, daß man seine Gäste wohl zählt, und den Tisch darnach einrichtet, daß sie geräumig sitzen. Ferner muß der Tisch so gesetzt seyn, daß die Aufwärter können rund herum gehen, und ein Jeder, ohne den an=

dern zu beschweren, aufstehen kann. Sodann muß das Tischtuch eine halbe Elle lang überhängen. Kann man die Servietten brechen, so zieret es die Tafel, wiewohl es heut zu Tage in Abnahme kommt, und an Tafeln vornehmer Personen solche nur viereckt gelaßen werden, vermuthlich, weil man sonst viel Mühe damit hat, die Servietten nicht verbessert werden und den meisten es an dieser Wissenschaft fehlet. Endlich müssen die Teller zum ersten Gerücht, welche gemeiniglich eine Asiette (tiefer als die andern), auch, wo es möglich, wie sonst zu allen warmen Speisen, gewärmet werden, und so viele Teller da seyn, daß man kann viermal reine geben; denn sonst können die Abspieler kaum zurecht kommen. Es gehört auch zu einem Teller ein Löffel, ein Messer und Gabel, und Brod unter jedes Serviett. Bei zierlichen Tafeln pflegt man, statt des Zinns oder Silbers Porcellain zu gebrauchen.

Der Schenktisch bestehet gemeiniglich in vier Säulen, welche unten ungefähr einen Fuß von der Erde erhaben, darauf der Schwangkessel mit gutem frischem Wasser gehört; oben ist der rechte Tisch mit einer Leiste, ungefähr drei Finger hoch umfaßt, damit nicht leicht etwas hinunter fällt, oder wenn man etwas verschüttet, es nicht gleich auf den Boden läuft. Auf diesem müssen die Gläser und Becher in guter Ordnung wohl gespület, vor Ankunft der Gäste auf das zierlichste gesetzet werden. Es müssen aber die Trinkgeschirre übereinstimmend seyn, und nicht bald ein großes, bald ein kleines, bald ein Becher, bald eine Kanne und dergleichen unter einander kommen. Dann gehören auch zwei zinnerne oder silberne Teller, und ein Paar Trenschiermesser, und ein großer silberner Vorlegelöffel auf jeden Tisch.

b) Was haben die Aufwärter bei Gastereien in Acht zu nehmen?

Es muß ein jeder eine Serviette auf den Arm haben, daß, wenn etwas abzuwischen vorfällt, sie sich deren bedienen können. Auch muß sobald man sich gesetzt, einer von ihnen dem Vorschneider den Vorleglöffel und das Trenschiermesser auf einem Teller reichen; die zwei zinnenen oder silbernen Präsentir-Teller aber müssen sie zum Ueberreichen und Wiederabnehmen der Gläser behalten. Nachdem müssen sie Sorge tragen, daß es an reinen Tellern nicht fehlt.

c) Vom Anrichten der Speisen.

Man hat bei dieser Arbeit die Zierlichkeit im Legen und in der Garnitur der Speisen, wie auch die Reinlichkeit im Einlegen und Zugiessen der Brühen in Acht zu nehmen. Vor allem muß man darauf sehen, daß die Braten warm, mithin, wenn sie fertig, sogleich zu Tische kommen, wozu denn nöthig ist, daß man seine Zeit wohl abmißt und überlegt, wie lang ein jedes zu braten hat. Denn wenn ein Braten etwas erkaltet, verliert er nicht allein sein Ansehen, sondern auch den Geschmack, besonders wenn er ohne Brühe geessen werden soll, in welchem Fall man ihn, besonders wenn es Wildprett ist, mit guter brauner, doch aber zerlassener Butter versehen muß, mit welcher der Braten ein oder zweimal muß begossen, oder mit der Butter, so man zum Begießen braucht, durchgebraten werden, damit sie den Geschmack vom Braten habe. Wenn nun der Braten in einer warmen Schüssel und mit vorbenannter Butter versehen ist, muß man ihn mit klein geschnittenen Zitronenschaalen bestreuen, den Rand aber mit ab-

geschälten Zitronenscheiben, die in Zucker gelegen, bedecken. Man kann sie auch mit Blumen auszieren, oder mit ausgestochenen Gebackenen, den Rand belegen. Auf die großen Wildbraten kann man Zitronenscheiben legen. Man hat über dieses eine Erfindung, den Zucker in Form allerhand Blumen durch ausgeschnittene Pappendeckel oder steifes Kartenpapier auf die Rände der Schüssel zu streuen, daß also, wenn man die Pappendeckel wegnimmt, Blumen liegen bleiben; man macht sie aber von allerlei Farben, wie bei dem Konfekt gebräuchlich.

d) Wie sollen die Speisen auf die Tafeln gesetzet werden?

Wenn man drei Schüsseln auf einmal aufsetzen will, so stellt man die große in die Mitte, und auf beiden Seiten zwei kleinere, z. B. in der größten die Suppe, in den andern das Fleisch und die Fische. Wenn man vier Schüsseln aufsetzet, nimmt man gern vier gleiche, in deren einer die Suppe, in der andern gegenüberstehenden das Fleisch, und hernach in den andern beiden Ragu und Fische seyn mögen. Zum andern Gang oder Aufsatz in einer das Gebratene, in der gegenüber stehenden der Salat, und in den beiden übrigen das Gebackene und das Zugemüß. Wenn man aber fünf Schüsseln auf einmal aufsetzen will, so setzt man in die Mitte die große mit guter Suppe, in die Ecken aber die übrigen vier Schüsseln, darinn auf einer das gekochte Fleisch, in der andern Ragu, in der dritten die Fische, in der vierten die Pastete ist. Bei dem andern Gang oder Aufsatz wird in die Mitte die große Schüssel, mit mancherlei Salaten; gesetzt, auf eine Ecke das Gebratene, auf die andere das Gebackene, auf die dritte das Geräu-

cherte, und auf die vierte Ecke das Zugemüß. Wenn man sechs Schüsseln auf einmal aufsetzen will, so muß man in der Mitte entweder einen leeren Raum lassen, oder ein Körbchen mit Konfekt setzen, und die sechs Schüsseln also herumsetzen, daß vier kleinere zusammen, und zwei große an jeder Ecke stehen. Bei einem Aufsatz von sieben Schüsseln muß man in der Mitte anstatt des leeren Raumes oder des Konfekt-Körbchens eine große Schüssel setzen, in welcher bei dem ersten Gange die Suppe ist, auf jeder Ecke dann zweierlei gekochtes Fleisch, zweierlei Fische und zweierlei Nachspeisen; im andern Aufsatz aber kommt in die Mitte die Salatschüssel, auf beiden Ecken zweierlei Gebratenes, zweierlei Gebackenes und zweierlei Nachspeisen, als Geräuchertes und Zugemüse; doch ist heutiges Tages fast gar nicht mehr gebräuchlich, die Tafel mit vielen Speisen zu besetzen, sondern man setzt, nach Beschaffenheit der Größe derselben, zwei oder drei Aufsätze mit Konfekt, und um dieselben Geleen, Saläte und dgl. Zwischen diese Aufsätze aber werden die warmen Speisen auf die Schüsselringe gesetzt, und wenn davon gespeiset worden, mit passenden Gerichten verwechselt.

199. Vom Trenschiren und Vorlegen der Speisen.

Meistentheils übernimmt solches einer der Gäste oder der Gastgeber.

Wenn man den Anfang zum Zerlegen machen will, muß man zuförderst die Serviette um sich fest machen, sodann einige Teller um sich herumstellen, damit man das Tafeltuch nicht beschmutzet, weswegen die Trenschiermesser allemal nach dem Gebrauch auf einen Tel= zu legen sind.

a) Was hat man bei dem Vorlegen der Speisen in Acht zu nehmen?

Das Verlegen einzelner Portionen geschieht hauptsächlich nur bei Suppen, Vorspeisen, Gemüsen, Fricasseen, Ragus, und bei solchen Gerichten, die mit Brühen und Zugehör aufgetragen werden. Bei trockenen Gerichten, Fleisch, Braten, Gebackenem u. s. w. pflegt man lieber nur in einen oder ein Paar Teller allerhand geschnittener Portionen zu legen, und soche herumreichen, aber bei dem Vornehmsten den Anfang machen zu lassen, damit ein jeder nach seinem Belieben ein Stück davon nehme. Bei vornehmen Gesellschaften ist es an den mehresten Orten nicht gewöhnlich, noch anständig, daß man das ganze Gerichte auf Einmal zerschneide und vertheile; sondern man macht vielmehr nur kleine appetitliche Portionen, und läßt auch jederzeit so viel in der Schüssel, daß man diesen oder jenen noch etwas nachgeben kann. So wie bei einigen bürgerlichen Zusammenkünften und Ehrengelagen auf dem Lande alles zerschnitten und vorgelegt werden muß.

b) Wie trenschirt man Gänse, Enten, Kapaunen oder anderes großes Geflügel klein?

1) Löset man mit Ober- und Gegenschnitt den Hals, und drücket ihn ab; 2) macht man den Ober- u. Gegenschnitt am rechten Flügel und legt ihn ab; 3) desgleichen am rechten Schenkel; 4) wendet man die Gans, mit Hülfe des Messers, daß die linke Seite in die Höhe kömmt, und verfährt mit dieser, wie mit der rechten geschehen; 5) löset man das Ziehbein und dreht es ab; 6) das rechte und linke Brustfleisch; 7) hebt man die Achselbeine aus, wendet die Gans mit Hülfe des

Messers, daß der Steiß in die Höhe kömmt, und macht 8) die Spaltschnitte auf beiden Seiten, wendet sie wie zuvor; 9) stößt man die Rippen auf beiden Seiten entzwei; 10) den Hupfauf mit der Gabel; 11) das übrige mit unterschlagenem Messer zierlich nieder; zerbricht den Rückgrad und zertheilt den Rumpf.

c) Wie werden junge Hühner und Tauben oder anders kleines Geflügel trenschirt?

Diese werden, nachdem der Gäste wenig oder viel, in zwei oder vier Theile getheilet; nämlich man setzet die Gabel auf die Brust, und macht einen langen Schnitt, und hernach einen Kreuzschnitt.

d) Wie werden die Krammetsvögel und Wachteln trenschirt und vorgelegt?

Sie werden, wenn genug in der Schüssel sind, ganz vorgelegt, bei spürendem Mangel aber nimmt man eine lange Gabel, steckt deren drei daran, und schneidet dieselben von oben bis unten entzwei.

e) Wie trenschiret man einen Hasen?

Man stellet ihn, daß er mit den rauhen Läuffen zur Rechten zu stehen kömmt, setzet die Gabel hinten quer über die Lenden, hacket mit dem Messer die rauhen Beine von den Läuffen ab, und leget sie auf einen Teller, damit die Haare davon nicht an das Wildprett kommen. Dann setzet man die Gabel vorne ein, unterhauet mit dem Messer wieder, und drücket das Küchenbischen, welches die vordersten zwei, drei bis vier Rippen sind, ab, lege es zu den rauhen Läuffen, und giebt es zur Tafel, man hält hernach mit dem Messer hinten wieder an das Schloß, und sticht den einen Gabelzinken

bis in das Heft in das Rückgradslöchchen, den andern aber läßt man unten weggehen, drehet den Hasen ein wenig schief zu sich, hauet das Schwänzchen ab, und machet 1) über den Rückgrad auf beiden Seiten einen langen Schnitt, nebst etlichen Querschnitten, und löset das Pret herunter in drei bis vier Stücken; 2) zertheilet man das Rückgrad in drei oder vier Stücken; 3) imbrochirt man auf's neue in das Rückgradslöchchen, und schneidet 4) das Oberfleisch vom linken und rechten Markknochen; 5) nach Umwendung des Hasens hebt man die Marksbeinchen mit Ober- und Gegenschnitt aus; 6) spaltet man endlich das Schloß- oder Mutterbein voneinander.

f) Wie soll ein Spanferkel trenschirt werden?

Man setzt es mit dem Rüssel oder Kopf zur rechten oder linken Hand, hauet ihn mit einen großen Messer den Kopf ab, legt ihn auf einen Teller, schneidet auf beiden Seiten das Wangen- oder Kinnbackenfleisch entzwei, bieget die untern Kinnbacken aus, spaltet den Kopf, und setzet ihn aufgericht auf einen Teller beiseits, ziehet die Gabel heraus, hauet den Hals und dann Stücke ab, so groß man die Portionen bedarf.

g) Wie trenschirt man einen Schinken?

Diesen setzt man mit dem Knochen zur linken Hand, wickelt die Haut mit der Gabel auf, und sticht die Gabel durch die Haut neben dem Knochen hinein, schneidet das Schwarze vorne länglich rund weg, fährt fort dünne Stückchen in Form eines halben Mondes, so viel man nöthig hat, bis ans Bein abzuschneiden, der-

gleichen auf der andern Seite auch geschehen könnte; und wenn sie endlich etwas zu groß würden, könnte nur in der Mitte ein langer Durchschnitt geschehen. Wäre der Schinken aber sehr fett, ist es auch erlaubt, mit halben Mondschnitten in der Mitte anzufangen, und nachdem ein Ovalstückchen heraus, kann auf beiden Seiten also fortgefahren werden; der Rand und Bogen aber muß am Schinken ganz bleiben, und also nur ausgehölet werden.

h) Wie wird eine Rehe-, Hirsch- und Schweinskeule trenschirt?

Man setzt sie mit den Läuffen zur linken, sticht die Gabel über die Röhre, schneidet das Fleisch halb mondförmig, und dann mit einem langen Schnitt ab, und wenn es nöthig, kann man auf der andern Seite auch also verfahren.

In-

Inhalts-Anzeige.

Seite

Ameisen zu vertreiben . 166
Ansteckung, gegen die . 125
Apperatur für seidene Zeuge 75
Aprikosen einzumachen . 24
Art, wohlfeilste zu waschen 168
Aufstossen der Speisen zu verhüten und zu vertreiben 98
Augenstärkung . . 134

Baumwolle zu bleichen . 62
Bereitung eines guten Essigs 16
Bertramessig zu machen . 18
Bier, immer gutes zu brauen . . . 81
Bier, klar zu machen . 158
Bier, saures zu verbessern 158
Birnen einzusieden . 27
Birnensirup . . . 143
Blau zu färben . . 69
Bleichen der Leinwand und Baumwolle . . 62
Bleihaltige Verzinnungen 174
Bohnen einzumachen . 28
Borsdorferäpfel einzumachen 26
Brand in den Kaminen zu dämpfen . ? . 159

Seite

Brod zu backen . . 43
Brod aus Erdäpfeln . 49

Champagnerwein zu machen 99
Chocolat zu machen . 92
Chodeau, verschiedene . 93

Einmachen der Früchte ꝛc. 19
Einpöckeln des Fleisches 30
Einsalzen des Fleisches . 30
Eisenflecken auszumachen 163
Emulsion gegen Husten, Scorbut, Geschwüre, Hautausschläge, Magensäure 122
Epilepsie, gegen . . 138
Essig zu brauen . . 16
Essig gut zu erhalten . 18
Essig zu verstärken . 18
Eyer ein Jahr lang frisch zu erhalten . . 154
Eyer, verlegte, zu finden 160
Eyerfressen den Hühnern abzugewöhnen . . 161

Färben, von dem . . 67
Fallsucht, gegen . . 131
Farben der Tücher zu erkennen ? . . 75

Seite

Fayance, zerbrochenes, ganz zu machen . . . 182
Feuerlöschwisch, in jedem Haus nöthiger . . 116
Feuersbrünste zu löschen 159
Feuerwürmer zu vertreiben 166
Fingerwurm zu kuriren 171
Fische zu räuchern . . 42
Flachs so zart wie Seide zu machen . . . 104
Flecken aus den Kleidern zu bringen . . . 153
Fleisch, dem, den unangenehmen Geruch zu nehmen 42
Fleisch, eingesalzenes, vor dem Verderben zu bewahren . . . 99
Fleisch, geräuchertes, gut aufzubewahren . . 41
Fleischeinsalzen . . 31
Frostbeulen zu kuriren . 128
Früchte in Branntwein einzumachen . . . 29
Früchte im Dunst einzusieden 25
Füßeschwitzen zu vertreiben 167

Gänse, der, großer Nutzen 182
Gefäße leicht vom Fett zu reinigen . . . 161
Gefrorne, verschiedene . 97
Gemälde zu reinigen . 170

Seite

Gerinnen der Milch zu verhüten 155
Germe, eine gute, zu machen 172
Geruch des Mundes, den übeln, zu vertreiben . 167
Gesichtsfarbe, gegen die blasse 124
Getränke, angenehmes und kühlendes . . . 181
Gewürzessig zu machen . 18
Gewürzwein zu machen 101
Gifte, wie sie aus dem Körper zu bringen . 134
Glieder, erfrorne, zu kuriren 128
Gold und Silber von Rahmen abzusondern . 182
Gurken einzumachen . 20

Haarpomade zu machen 92
Hausratzen zu vertilgen 162
Hefen, eine gute, zu machen 172
Heimchen zu vertreiben 166
Hellblau zu färben . 70
Hollbeeren einzusieden . 24
Holz zu ersparen . . 51
Honig, dem, den unangenehmen Beigeschmack zu nehmen, und die reine Süßigkeit des Zuckers zu geben 157
Hundsbiß, gegen den tollen 137
Hutzelbrod . . . 50

Seite
Johannesbeeren einzusieden 23
Kältemittel . . . 138
Kalbsbraten frisch zu erhalten . . . 154
Kaminen, in den, das Ausbrechen des Feuers zu verhindern . . . 159
Kamphorgeist, einen guten zu machen . . . 126
Kirschen einzumachen . 19
Kirschen einzusieden . 25
Kitt, verschiedene 106—115
Kitt zu Glas und Porzellain 156
Kitt, fester, zu Stubenöfen 111
Kleister 140
Klezenbrod . . . 50
Kohlenheitzung - Schädlichkeit 191
Kolikmittel . . . 139
Kopfweh, wider das . 126
Kräuteressig zu machen . 18
Kren, s. m. Meerrettig.
Kunst, Holz zu ersparen 51
Kunst, einen guten Kamphorgeist zu machen . 126
Kunst, frische Wunden schnell zu heilen . . 125
Kur nach genossenen Giften 134

Leinwand zu bleichen . 62
Lichter zu gießen . . 14
Lichter zu ziehen . . 10

Seite
Luft des Zimmers rein und gesund zu machen . 188

Mäuse leicht zu fangen . 163
Maulbeeren einzusieden . 24
Maurachen vor den Würmern zu bewahren . 155
Meerrettigs Nutzen . 117
Mehl, feines aus Erdäpfeln . . . 94
Milchgerinnen zu verhüten 155
Mitesser zu vertreiben . 124
Mittel gegen ansteckende Krankheiten . . 124
Mittel, dem Fleisch den fauligten Geruch zu nehmen 42
Mittel wider das Fußeschwitzen . . . 167
Mittel gegen die blasse Gesichtsfarbe . . . 124
Mittel gegen die Hausratzen 162
Mittel gegen den tollen Hundsbiß . . . 137
Mittel gegen Kälte . 138
Mittel gegen Kolik . 139
Mittel gegen Rost- und Eisenflecken . . 163
Mittel wider den Wurm am Finger . . . 171
Mittel, verschiedene . 130
Mohrrübensirup . . 145
Most geschwind zu alten Wein zu machen . 103

Seite

Motten, gegen die . 161

Nußkerne, schälbare, immer zu haben 134

Nutzen, großer, der Gänse, nebst Anweisung sie auf die leichteste Art zu tödten . . . 183

Nutzen des Meerrettigs 117

Nutzen des Obstes, und dessen Einfluß auf die menschliche Gesundheit 184

Nutzen der Molken . 194

Oberleder der Schuhe wasserfest zu machen . 165

Obst lange zu erhalten . 156

Obstbäume zum schnellsten Fruchttragen zu zwingen 169

Obstsirup . . . 143

Obstwein zu machen . 102

Ochsenkamm einzupöckeln 41

Oele vor dem Ranzigwerden zu bewahren . 162

Ohrensausen, gegen . 133

Papp für Buchbinder . 140

Pelzwerke vor Motten zu bewahren . . . 162

Pfirsiche einzumachen . 24

Pflaumen einzumachen . 20

Präservativmittel gegen ansteckende Krankheiten . 124

Punsch zu machen . . 94

Räuchern des Fleisches . 36

Räucherpulver . . 141

Seite

Ratzen, lebendig leicht zu fangen 153

Regeln, nöthige, die dem Färben vorangehen müssen 64

Regeln, um immer gutes Bier zu brauen . . 81

Rettung eines Ertrunkenen 132

Rostflecke auszumachen . 163

Roth, türkisches . . 69

Rumfords Suppe . . 148

Rumis Suppe . . 151

Saftblau zu machen . 182

Sauerteig zum Brodbacken 50

Sauerwerden der Weine zu verbessern . . . 189

Sausen in Ohren . . 133

Schädlichkeit des Wiegens der Kinder . . 179

Schampagnerwein zu machen 99

Schampions einzumachen 21

Scharlachroth zu färben 73

Schinken, westphälische, 41

Schodo, verschiedene, . 93

Schokolade, feine, zu fabriziren . . . 92

Schokolade, als Frühstück 93

Schokolade mit Ram zum Frühstück . . . 93

	Seite
Schönheitsmilch für Damen . . . . ,	169
Schuhsohlen zu schonen	163
Schwaben zu vertreiben	166
Schweinfleisch einzupöckeln	41
Schwitzen der Füße, Mittel dagegeu . .	167
Seide blau zu färben .	71
Seife, eine gute, zu machen	1
Seife, eine wohlriechende, zu machen . . .	10
Seife, wie 2/3 zu ersparen, die Wäsche zu schonen, und doch bequemer zu waschen . . .	141
Senf zu machen . .	143
Silber von Rahmen abzusondern . . .	182
Sirup	143
Spargel in Essig einzumachen	28
Spargel lange zu erhalten	156
Speck einzupöckeln .	41
Stärkemachen . .	76
Stärkung geschwächter Augen	134
Stiefelsohlen zu schonen, daß man statt 4 Paar nur 1 Paar bedarf .	163
Stiefelwichse, gute .	147
Suppe Rumfords . .	148

	Seite
Tafeldecken, von dem .	191
Tapeten zu reinigen .	182
Thee, den beßten . .	96
Thee zu kochen . .	96
Tokaierwein zu machen .	104
Trenschiren, von dem .	200
Trinkwasser, tödtliches .	176
Türkischroth zu färben .	72
Verbrennen, Mittel dagegen	190
Verzinnungen, bleihaltige	174
Vogelleim zu machen .	115
Wäsche, beim Waschen zu schonen . . .	141
Wäsche, gelbgewordene, wieder weiß zu machen	168
Wanzen zu vertreiben .	170
Warnung für Kindbetterinnen . . .	178
Warnung vor Kohlenheitzung in den Zimmern	191
Warnung vor stehen gebliebenem Trinkwasser .	176
Warzen zu vertreiben .	129
Waschen, auf die vortheilhafteste Art . .	168
Wasserfeste Schuhe zu machen	165
Wassersucht, wider die .	130
Weichseln in Essig einzumachen	28

Seite
Weichseln in Honig einzumachen . . . 26
Weichseln einzusieden . 24
Wein zu erkennen, ob er ächt ist . . . 181
Weine, fehlerhafte, zu verbessern . 181 und 191
Weinbeeren einzumachen 28
Weintraubensirup . . 146
Westphälischer Schinken 41
Wider das Sausen u. Brausen in den Ohren. . 133
Wiegen der Kinder ist schädlich . . . 179
Wildbraten lange zu erhalten . . . 157
Wollenwaaren gegen Motten zu bewahren. . 161

Seite
Wunden, frische, schnell zu heilen. 125
Wurm am Finger zu kuriren 171

Zahnfleisch, faules, zu kuriren 167
Zauberring zum schnellsten Früchtetragen . . 169
Zitronen frisch zu erhalten 173
Zungen einzupöckeln . 41
Zungen besonders gut zu räuchern . . . 42
Zwetschgen einzumachen . 20
Zwetschgen im Dunst einzusieden . . . 25
Zwetschgenlatwerge . 145

In allen soliden Buchhandlungen sind zu haben:

Abbildung und Beschreibung von Augsburg, München, Nürnberg, Regensburg, Würzburg, Landshut, Chiemsee, rc. rc. im kleinsten Taschenformat. 30 kr. gebdn.

Abbildung und Beschreibung der gefährlichen Giftpflanzen und Giftschwämme Deutschlands. 4te Aufl. 8. Mit 37 nach der Natur ausgemalten Abbildungen auf Velinpapier in quer Fol. 1 fl. 36 kr.

Abbildung und Beschreibung der verschiedenen Völker der Welt, mit illum. Abbildungen. 4te Aufl. 2 fl.

Abbildung und Beschreibung der sieben Weltwunder. 2te Aufl. 8. mit schön illum. Kupfern auf engl. Papier 1 fl. broschirt.

Anweisung zum Seifensieden, Lichterziehen, Essigbrauen, rc. aus dem Siegel'schen Kochbuche besonders abgedruckt. 8. 30 kr.

Auswahl von Grabschriften, für jede Gelegenheit. Gesammelt auf den Gräbern zu Linz, Regensburg, Stadtamhof, München rc. rc. 8. 45 kr. brosch.

Auswahl von Leichenreden. N. A. 2 Bde. gr. 8. 2 fl.

Berger, J. M., lustiger und nützlicher Zeitvertreib; enthaltend: 150 Anekdoten, Diebskniffe, Gaunerstreiche, Geschichtchen, viele Gesellschaftsspiele, 258 Denksprüche, 66 magische und andere Kunststückchen, Räthsel, Charaden rc. zur Unterhaltung in langen Winterabenden, für melancholische und heitere Gemüther. Mit einer illuminirten allegorischen Karikatur. 3te schönere Aufl. 8. 1 fl. 30 kr.

dessen angenehmer Gesellschafter. Auch unter dem Titel: Lustiger und nützlicher Zeitvertreib, 3ter Band. 2te Aufl. 8. 1 fl. 30 kr.

dessen auserlesene Aufsätze, Stellen und Denksprüche rc. für junge Leute, welche in dieser und jener Welt vergnügt und glücklich werden wollen. 8. 18 kr.

Bürger- und Bauernkochbuch, oder leichtfaßliche Anleitung, die gemeine Kost auf die einfachste und wohlfeilste Art gut und schmackhaft zu kochen, zu backen, und einzumachen. Nebst einem Rathgeber für verschiedene Vorfälle auf dem Lande. 8. 45 kr.

Canontafeln, drei, für Altäre. 12 kr.

dieselben schön illuminirt. 36 kr.

Daisenberger, J. M., Auswahl der schönsten Stellen u. Aufsätze aus den Werken v. Göthe's, Herder, Klopstock's, v. Kotzebue, Lessing, Meißner, J. G. C. Müller, Schiller, Tiedge, Wieland, rc. 4te verm. und verbess. Ausgabe. 8. 1 fl.

dessen geographisches Handlexikon vom Königreich Bayern, oder alphab. Darstellung aller in Bayern befindlichen Städte, Märkte, Hofmärkte, Schlösser, Poststationen, Dörfer, Weiler, vieler einzelner Höfe, größern Flüsse, Seeen, Wälder, der Natur- und Kunstprodukte rc. 2te verbess. Ausgabe. gr. 8. 1813. 1 fl. 30 kr. brosch.

Emmerig, J., Anleitung zur lateinischen Versekunst, nebst einer Auswahl elegischer Gedichte aus klassischen Autoren. Dritte verb. und verm. Auflage. 8. 1 fl.

Erzählungen interessanter Geschichten aus dem Leben merkwürdiger und berühmter Personen älterer und neuerer Zeiten. Mit Kupf. 8. 1 fl. 30 kr.

Florian, des Herrn von, Gonzalvo von Cordova, oder das wieder eroberte Granada. Zur Uebung in der franz. Sprache, mit deutschen Wort- und Sacherklärungen, neu herausgegeben von J. F. A. 2 Bde. Mit Kupf. 8. 3 fl.

Gebethe, auserlesene, am Morgen, Abend, bei der Messe, Beicht, Kommunion rc. rc. kleinstes Taschenformat, 18 kr. gebunden in Saffian wie Brieftasche mit Goldschnitt. 1 fl.

Gespräche im Reiche der Todten (zwischen 36 verschiedenen merkwürdigen Personen der neuern Zeit. 2 Thle. 8. 1 fl. 30 kr.

Haus- und Kunstbuch, unentbehrliches, enthaltend: leichtfaßliche Anleitung zum Seifensieden, Lichterziehen und Gießen, Essigbrauen, Einmachen und Einsieden der Früchte, zum Stärkmachen, Fleischräuchern, Holzersparen, Bleichen, Färben, Bierbrauen, Weinverbessern, junge Obstbäume zum Fruchtetragen zu zwingen, immerfort schälbare Nußkerne zu haben; Mittel gegen Ameisen, Fallsucht, den Fingerwurm, gegen Frostbeulen, Hausratzen, Hautkrankheiten, Husten, Ansteckung von Krankheiten, gegen Schwaben, Schwitzen der Füße, Verbrennen, Wassersucht und

170 andere nützliche Kunststücke. 12te verbess. und verm. Aufl. 48 kr.

Hausrechner oder Faullenzer, in welchem man eine richtige Berechnung von 1 bis 100 Stücke, Pfund, Maaß, Ellen, Loth oder was es immer seyn mag, zu 2 bis 59 kr. findet. Nebst einem Getreid = und Wein = oder Flüßigkeitsrechner; einem Verzeichniß aller fast erdenklicher Geld = und Münzsorten, mit Angabe ihres Werths; und dann einer Erklärung der Maaße und Gewichte. Aus dem allerneuesten 100 jährigen Kalender besonders abgedruckt. 2te Aufl. 8. 24 kr. brosch.

Heinrich von Eichenfels, des Grafen Leben und Schicksale. Auf Schreibpapier. 8. 36 kr.

Heinrich, Pl., kurze Lebensgeschichte des letzten Fürst-Abtes zu St. Emmeram, Cöl. Steiglehner. Mit einer kurzen Uebersicht seiner Vorfahrer. 8. 45 kr.

Jais, P. Aegid., Gast = und Gelegenheitspredigten. 8. 1 fl. 30 kr.

dessen christliche Ermahnungen, Predigten und Christenlehren, 2 Thle. 8. 1 fl. 54 kr.

dessen Stoff zu nützl. Betrachtungen und Predigten. Ein Erbauungsbuch für nachdenkende und gut gesinnte Christen, nebst einigen kurzen Predigteutwürfen. 8. 24 kr.

Kalender, allerneuester hundertjähriger, enthaltend: 1) einen immerwährenden Kalender: 2) eine Erklärung des Kalenderwesens; 3) Beschreibung der Sonne, des Mondes und der Planeten; 4. Erklärung der Finsternisse, der Sternbilder, der Lufterscheinungen, 2c. 5) eine Sammlung von Bauernregeln; 6) Denksprüche; 7) einen sogenannten Faullenzer oder Hausrechner; 8) Erklärung der Maaße, Gewichte, Münzen 2c. 2te Aufl. 8. 1 fl.

Kastner, J. B., Leyer und Hirtenstab. gr. 8. 48 kr. Schreibpapier 1 fl.

Knigge, L. v., Kunst mit Männern glücklich zu seyn, und sich derselben Liebe und Achtung zu erwerben und zu erhalten. gebdn. 12 kr.

dessen Kunst mit Weibern glücklich zu seyn (u. s. w.) gebdn. 9 kr.

Kochbuch, bayerisches bewährtes, enthält: leichtfaßliche Anweisung für alle Stände, auf die vortheil = und

schmackhafteste Art die Fleisch- und Fastenspeisen zu kochen, zu backen und einzumachen, Tafeln nach der neuesten Art zu decken und zu trenschiren, nebst Unterricht zum Einpöckeln und Räuchern des Fleisches, Brodbacken, Essigbrauen, Einmachen verschiedener Früchte, Holzersparen, Lichterziehen, Seifensieden, Stärkemachen, Färben, Bleichen u. s. w. 2 Thle. 11te viel verbesserte und vermehrte Aufl. von M. K. Daisenberger, geborne Siegel. 8. 1 fl. 45 kr.

(Nachdem ich mich von der Kochkunst in Franken, in Sachsen, in Preussen, in Böhmen, in Oesterreich, in Schwaben ꝛc. persönlich überzeugt habe — getraue ich mir ohne Anstand öffentlich zu behaupten, daß die bayerische, nach der Art, wie sie dieses Kochbuch lehrt — bei Weitem die schmackhafteste, gesündeste, und dennoch die wohlfeilste ist.
J. M. Daisenberger.)

Kolbeck, J. P., Abhandlung über Taubenzucht, 8. 15 kr.

Kunst Testamente zu machen und die Verwandschaften auszurechnen. Mit 1 Stammbaum. 8. 36 kr.

Lebens- und Höflichkeitsregeln für die Schuljugend in Versen, nebst Wünschen der Kinder an ihre Eltern, Lehrer ꝛc. zum Namenstag, Neujahr ꝛc. 8. 18 kr.

Lilgenau, A. F. v., Anfangsgründe der deutschen Sprachlehre. Verb. und verm. Aufl. 8. 24 kr.

Mittel, die sichersten, wider Gicht, Rheumatismus und Podagra. 5te Aufl. 8. 45 kr.

Mittel, die sichersten, wider die Lungensucht und Auszehrung nebst Trostgründen, von einem sich selbst glücklich kurirten Menschenfreund. 5te Ausg. 8. 1 fl. 12 kr.

Neumair, Dr. G. A. F., die sichersten Mittel ein sehr hohes Alter zu erreichen. Mit mehr als 17000 Beispielen von Personen, die 90 bis 360 Jahre alt geworden sind. 2te Aufl. 8. 1 fl.

dessen sicherste Mittel wider die Hämorrhoiden. 3te verb. Aufl. 8. 1 fl.

dessen sicherste Mittel wider alle Kopf- und Zahnschmerzen der Menschen. 2te Aufl. 8. 54 kr.

dessen sicherste Mittel wider Magenkrampf und Magenschwäche, welche oft von den schlimmsten Folgen sind. 5te Aufl. gr. 8. 1 fl. brosch.

Parizeck, A., der Theol. Dr. Domh. Dir. der kaiserl. k. Normalschule in Prag ꝛc. kathol. Gebethbuch, auf Postp. 8. 1 fl.

dasselbe mit schwarzen Kupfern. 1 fl. 15 kr.
dasselbe mit illum. Titelkupf. 1 fl. 30 kr.
dasselbe in 12. 36 kr.

Pernwinkler, A., Kunst durch Uebung in drei oder vier Monaten französisch sprechen zu lernen. Neue Aufl. 8. 15 kr. broschirt.

Predigten für aufgeklärte Christen über wichtige Gegenstände der Religion und Moral. 8. 1 fl. 36 kr.

Rathgeber für Gemeinde- oder Ortsvorsteher in den Dörfern, Märkten und Städten des Königreichs Bayern, die keinen Magistrat haben. Ein unentbehrliches Handbuch auch für die Gemeindeschreiber. 8. 1 fl.

Regeln für die feine Lebensart, für Gesundheit, Wohlstand ꝛc. 8. 1 fl.

Regnet, W. G., über die Wiederherstellung, oder ganz neue Errichtung der am leichtesten herzustellenden Landgerichte in Altbayern. 8. 45 kr.

Rumpler, C. A. v., des Königs Namensfest. 8. 18 kr.

Sammlung neuer Erfindungen, Entdeckungen und Verbesserungen in der Oekonomie ꝛc. mit Kupfern, 4 Bde. 8. 6 fl.

Sammlung, ausgewählte, lehrreicher Erzählungen und Geschichten für Kinder von 6 — 12 Jahren. 2 Thle. Neue Aufl. 8. 1 fl. 12 kr.

Sammlung kurzer Geschichten für Kinder und Kinderfreunde, nach Heinrich von Eichenfels. 8. 15 kr.

Satzinger, G., Wirkungskreis der Gemeindebevollmächtigten in den Städten und Märkten des Königreichs Bayern. 8. 1 fl.

Schenkel, J. B., Taschenbuch für 1817, mit dem Verzeichniß der in Bayern lebenden Schriftsteller ꝛc. 8. 36 kr. brosch.

Schmöger, F. v., Lehrbuch der Kosmographie oder Weltbeschreibung. Mit in Kupfer gestochenen Figuren. 3te verm. Ausg. 8. 1 fl. 30 kr.

Strasser, H. A., Schullehrerklugheit, oder die vorzüglichsten Regeln der Pädagogik und Methodik. Ein unentbehrliches Handbuch für Stadt- und Landschullehrer. 8. 48 kr.

Theodo und Uta, die Agilolfinger, eine Geschichte aus uralter Zeit des Vaterlandes. 8. 36 kr. brosch.
(Dieses Buch wird jeder Leser mit inniger Rührung lesen, und es selbst zum zweiten Mal freudig zum Durchlesen in die Hand nehmen.)
Trains, J. K. v., Ernst und Frohsinn. Eine Sammlung interessanter Lesefrüchte und Aufsätze, karakteristischer Anekdoten, belehrender und erheiternder Miscellen, aus dem Gebiethe der Physiologie, der Völkerkunde, der Dramaturgie und aus dem Buche der Vergangenheit ꝛc. 8. 1 fl. 30 kr.
Tromsdorf, J. B., allgemeine verständliche Anleitung zu einer einfachen und leichten Art Salpeter zu bereiten, ohne besondere Apparate, und mit den gewöhnlichen Hausgeräthschaften. Für den Bürger u. Landmann. 8. 24 kr.
Unterhaltungsbuch für die langen Winterabende. N. A. 8. 1 fl. 45 kr.
Voß, J. H., der Tag auf dem Lande. Ein ländliches Gedicht in 8 Gesängen. 4te Aufl. 8. Königsb. 45 kr.
Wenzel, F. A., Mathias Korvinus und Maria, Konsulstochter von Breslau. Neue Ausg. gr. 8. 2 fl. brosch.
Wagners Zauberkabinet, 2 Bde. 4te Aufl. 8. 2 fl. 36 kr.
Warnungen, höchstnöthige, für unerfahrne Kinder; oder Unglücksgeschichten. Mit Titelkupfer und gestochenen Titel. Auf Schreibpapier. 48 kr.
Wasserreise von Augsburg nach Wien. Mit einem Chärtchen. 8. 1 fl. 12 kr.
Wörterbuch, neues kleines gemeinnütziges. Aus Daisenbergers Briefsteller besonders abgedruckt. gr. 8. 36 kr. broschirt.
Wolf, L., Predigten auf die Feste des Jahres und auf verschiedene Gelegenheiten. 2 Thle. Neue Ausg. 8. 1 fl. 30 kr.
Zwinger, Dr. J. F. P., die sichersten Mittel gegen Onanie und Pollutionen, und für die Wiederherstellung. 2te Ausg. 8. 1 fl. 12 kr.
dessen sicherste Mittel wider die Augen- und Ohrenkrankheiten. gr. 8. 1 fl.
dessen sicherste Mittel wider die Schleimkrankheiten. gr. 8. 30 kr. broschirt.

Hausbuch

BSB Bayerische StaatsBibliothek

MDZ Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Daisenberger, Maria Katharina,

Unentbehrliches Haus- und Kunstbuch

München 1828

Oecon. 452 mb
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10294730-3